



**Аналитическая справка
об итогах административных контрольных срезов знаний по освоению
обучающимися циклов и разделов
основной профессиональной образовательной программы
ГБПОУ РК «РКИГ»**

В соответствии с решением цикловой методической комиссии (Протокол № 2, от «29» октября 2024 г.) «Об административных контрольных срезах знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы» проводились в период с 01.11.2024 по 13.12.2024 г.

Профессия/специальность	Сроки проведения
43.01.01 Официант, бармен	с 01.11.2024 по 13.12.2024 г.
43.02.05 Флористика	с 01.11.2024 по 13.12.2024 г.
43.02.10 Туризм	с 01.11.2024 по 13.12.2024 г.
43.02.14 Гостиничное дело	с 01.11.2024 по 13.12.2024 г.
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	с 01.11.2024 по 13.12.2024 г.
46.02.16 Туризм и гостеприимство	с 01.11.2024 по 13.12.2024 г.
54.01.20 Графический дизайнер	с 01.11.2024 по 13.12.2024 г.

Цель проведения:

- проверить состояние знаний, умений, навыков обучающихся по профессиональным дисциплинам и получить информацию для наблюдения динамики качества обучения
- наметить пути ликвидации пробелов в знаниях обучающихся

Форма проверки – контрольные задания, которые позволили дать точно и объективно количественную и качественную характеристику уровню достижений обучающихся по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы в ГБПОУ РК «РКИГ». Анализ результатов выполнения контрольных заданий способствовал выявлению элементов содержания, вызывающих наибольшие затруднения.

Были сформированы контрольные срезы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

Были сформированы контрольные срезы по МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании в группе 3.39 ОБ.

В ходе проведения среза по МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- материально-техническую и информационную базу обслуживания;

- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

- способы расстановки мебели в торговом зале;

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

- методы организации труда официантов;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд;

- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

- правила и технику уборки использованной посуды;

- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;

- кулинарную характеристику блюд;

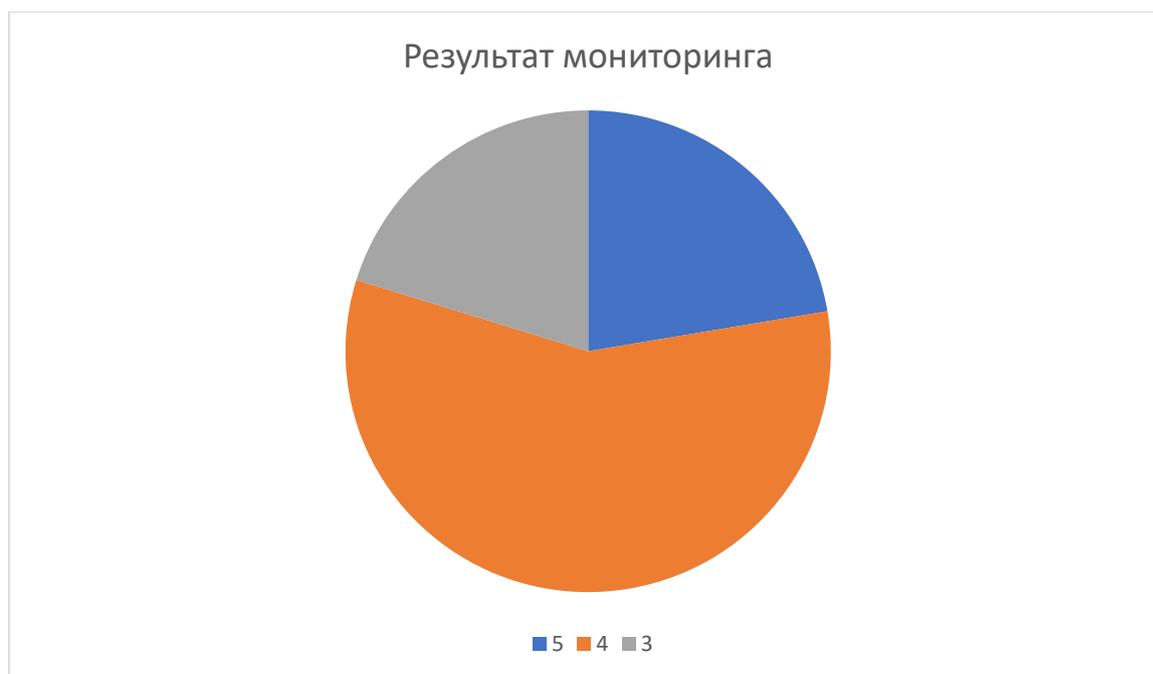
- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
3.39 ОБ	25	100	25/25	100	4	16	13	52	8	32	-	-	68
			25/25	100	3	12	12	48	10	28	-	-	60
			24/24	100	4	17	13	54	7	29	-	-	71



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Результаты контрольных срезов обучающихся группы 3.39 ОБ по МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

43.02.05 ФЛОРИСТИКА

Были сформированы контрольные срезы по МДК.01.01 Обработка, хранение и транспортировка цветов и растительных материалов в группе 3.54 Ф.

В ходе проведения среза по МДК.01.01 Обработка, хранение и транспортировка цветов и растительных материалов проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Выполнять первичную обработку живых срезанных цветов и иного растительного материала.

ПК 1.2 Изготавливать и аранжировать флористические изделия.

ПК 1.3 Упаковывать готовые изделия.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

первичной обработки и хранения живых срезанных цветов, сухоцветов, других растительных и флористических материалов;

подготовки к использованию флористической посуды, емкостей и аксессуаров;

изготовления и аранжировки основных видов флористических изделий по образцам и самостоятельно;

упаковки готовых изделий, в том числе для их транспортировки;

уметь:

организовывать рабочее место и содержать его в надлежащем состоянии;

обеспечивать безопасные условия труда на рабочем месте;

соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств, в том числе для обработки внутренних поверхностей флористической посуды;

дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

определять качество получаемых сортов срезанных цветов и растительных материалов;

применять необходимые методы и средства защиты и обработки срезанных цветов, растительных и других флористических материалов;

выбирать и использовать необходимые инструменты;

подбирать вазы, корзины, кашпо и другие контейнеры в соответствии с особенностями различных флористических изделий;

выбирать способы закрепления элементов и выполнять их;

использовать красящие и иные вещества, применяющиеся во флористике, в том числе клеи и спреи;

составлять букеты, композиции и иные флористические изделия из живых срезанных цветов, сухоцветов, искусственных цветов и других материалов;

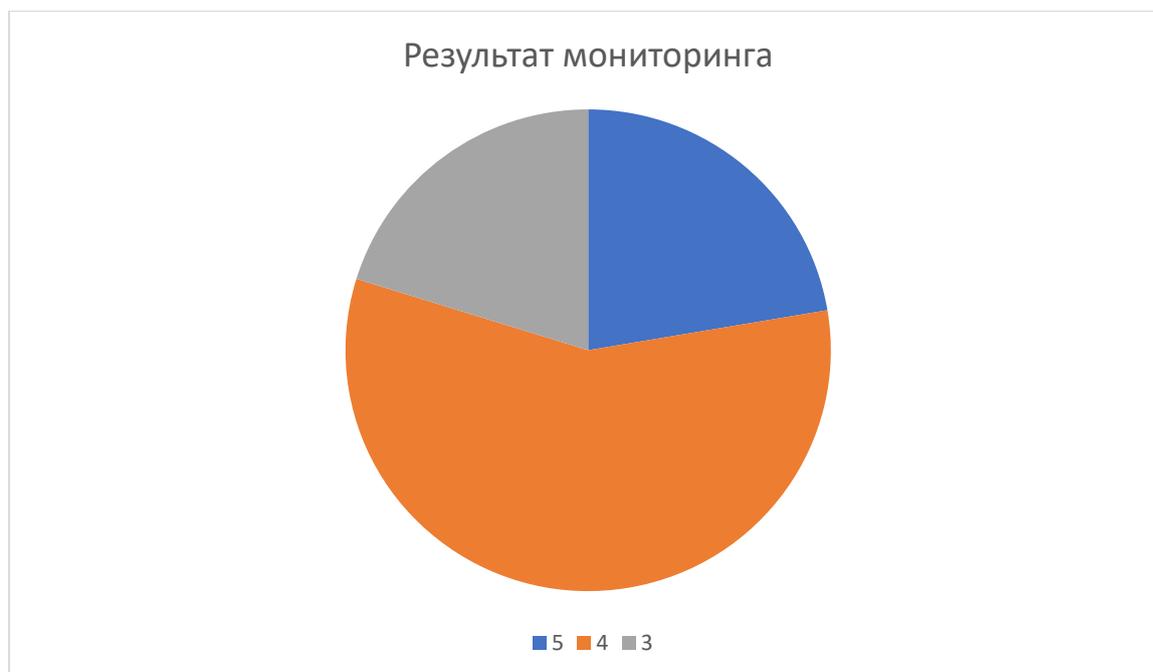
обеспечивать жизнедеятельность цветочного и растительного материала на заданный срок;

знать:

основные виды флористических изделий:
 букеты, композиции, бутоньерки, венки, гирлянды, корзины, коллажи;
 основные стили: вегетативный; декоративный, формо-линейный; цветочный этикет;
 виды и назначение инструментов, применяющихся при выполнении флористических работ;
 свойства и особенности флористических и сопутствующих материалов;
 формы растений (цветов), структуры и фактуры поверхностей;
 виды аксессуаров, расходных и технологических материалов;
 правила и технологии аранжировки цветов и изготовления флористических изделий;
 техники закрепления элементов во флористических изделиях;
 тенденции флористической моды в аранжировке;
 техники создания флористических коллажей;
 правила хранения, перевозки и упаковки цветочного и растительного материала и готовых изделий;
 санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
 правила личной гигиены работников;
 нормы гигиены труда;
 классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
3.54 Ф	25	100	25/25	100	4	16	13	52	8	32	-	-	68
			25/25	100	2	8	13	52	10	28	-	-	60



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Результаты контрольных срезов обучающихся группы 3.54 Ф по МДК.01.01 Обработка, хранение и транспортировка цветов и растительных материалов показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

43.02.10 ТУРИЗМ

Были сформированы контрольные срезы по профессиональному модулю в группе 4.31.Т

Название профессионального модуля: ПМ.02 Предоставление услуг по сопровождению туристов (МДК.02.01 Технология и организация сопровождения туристов, МДК.02.02 Организация досуга туристов)

В ходе проведения среза по профессиональному модулю проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Контролировать готовность группы, оборудования и транспортных средств к выходу на маршрут.

ПК 2.2. Инструктировать туристов о правилах поведения на маршруте.

ПК 2.3. Координировать и контролировать действия туристов на маршруте.

ПК 2.4. Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.

ПК 2.5. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной.

ПК 2.6. Оформлять отчетную документацию о туристской поездке.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

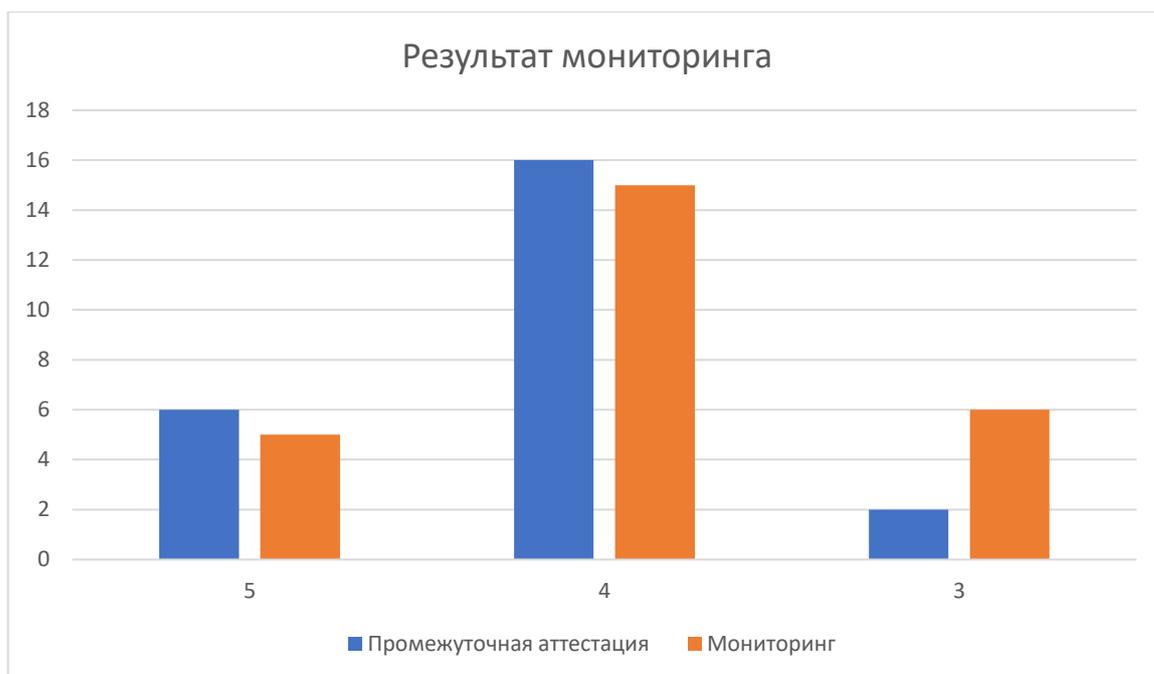
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
4.31 Т	25	100	24	96	6	24	16	67	2	8	-	-	91
			24	96	5	21	15	62.5	4	17	-	-	83.5



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Результаты контрольных срезов обучающихся группы 4.31 Т по ПМ.02 Предоставление услуг по сопровождению туристов показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Были сформированы контрольные срезы по МДК.04.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» в группах 3.44 ГД, 3.45 ГД.

В ходе проведения среза по МДК.04.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

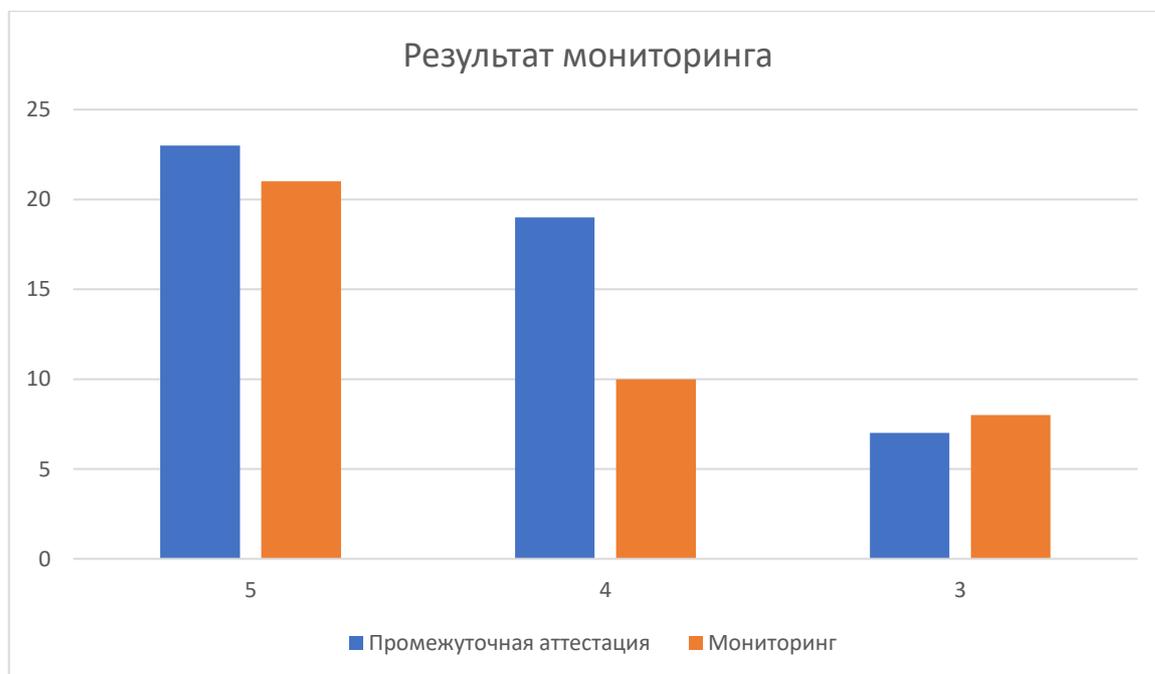
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
3.44 ГД	24	100	24	100	11	46	11	46	2	8	-	-	92
			24	100	10	42	10	42	4	16	-	-	84
3.45 ГД	25	100	25	100	12	48	8	32	5	20	-	-	80
			25	100	11	44	10	40	4	16	-	-	84



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Результаты контрольных срезов обучающихся групп по МДК.04.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» в

группах 3.44 ГД, 3.45 ГД показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Были сформированы контрольные срезы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям:

ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

В ходе проведения среза по дисциплине/профессиональному модулю проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Умения:

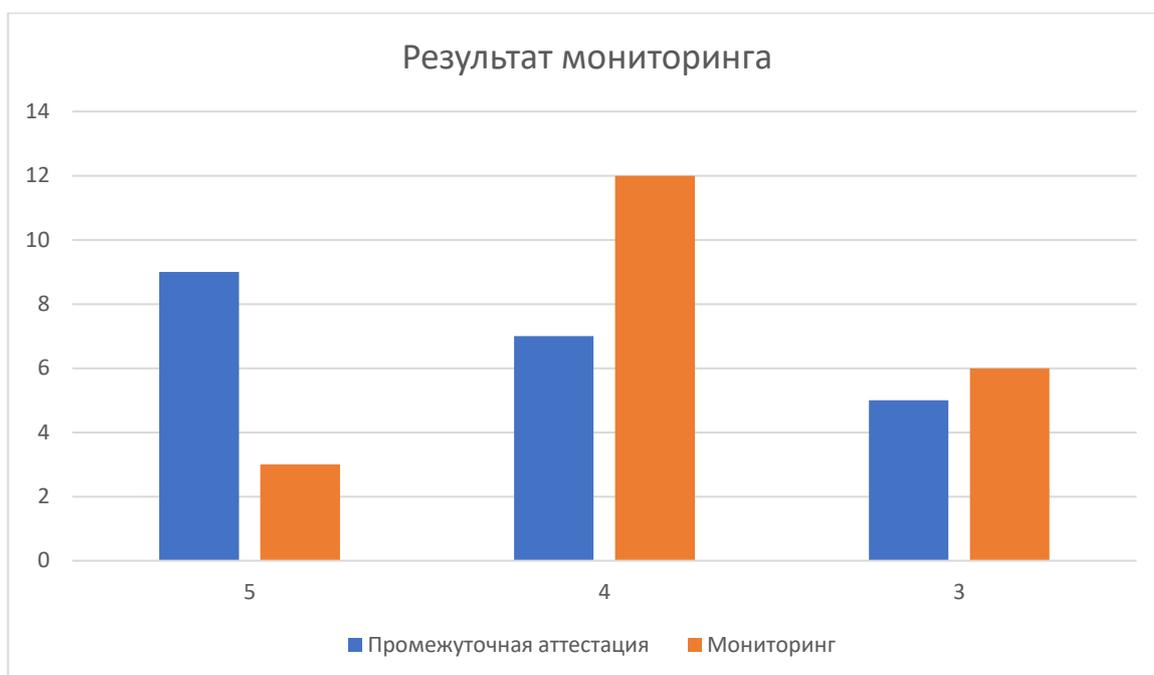
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
4.23.ПКД	21	100	21	100	9	42,9	7	33,3	5	23,8	-	-	76,2
			21	100	3	14,3	12	57,2	6	28,5	-	-	71,5



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Что относительная успеваемость в группе составила 100%, относительное качество по профессиональному модулю снизилось на 4,7%. В работах были допущены типичные ошибки, связанные с формированием компетенций ПК.3.5, ПК.3.6, ПК3.7.

46.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

Были сформированы контрольные срезы по МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства в группе 2.68 ТГ.

В ходе проведения среза по МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

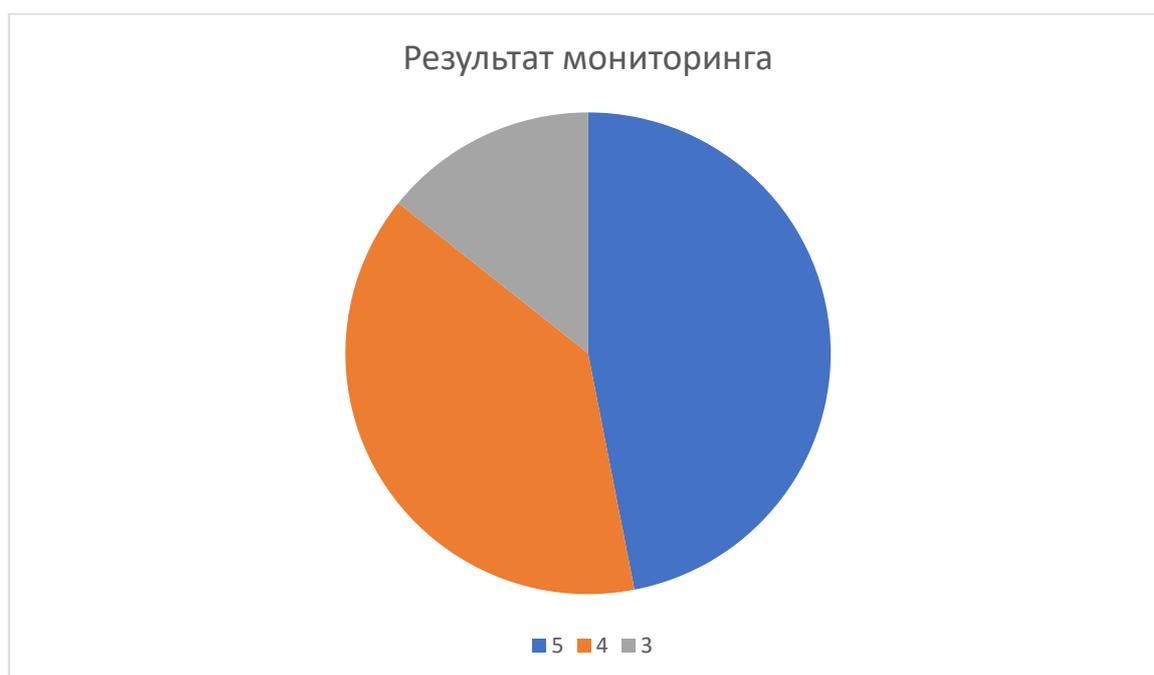
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
2.68 ТГ	24	100	24	100	11	46	11	46	2	8	-	-	92
			23	98	10	42	11	47	3	13	-	-	84



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Результаты контрольных срезов обучающихся групп по МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства в группе 2.68 ТГ показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

54.01.20 «Графический дизайнер»

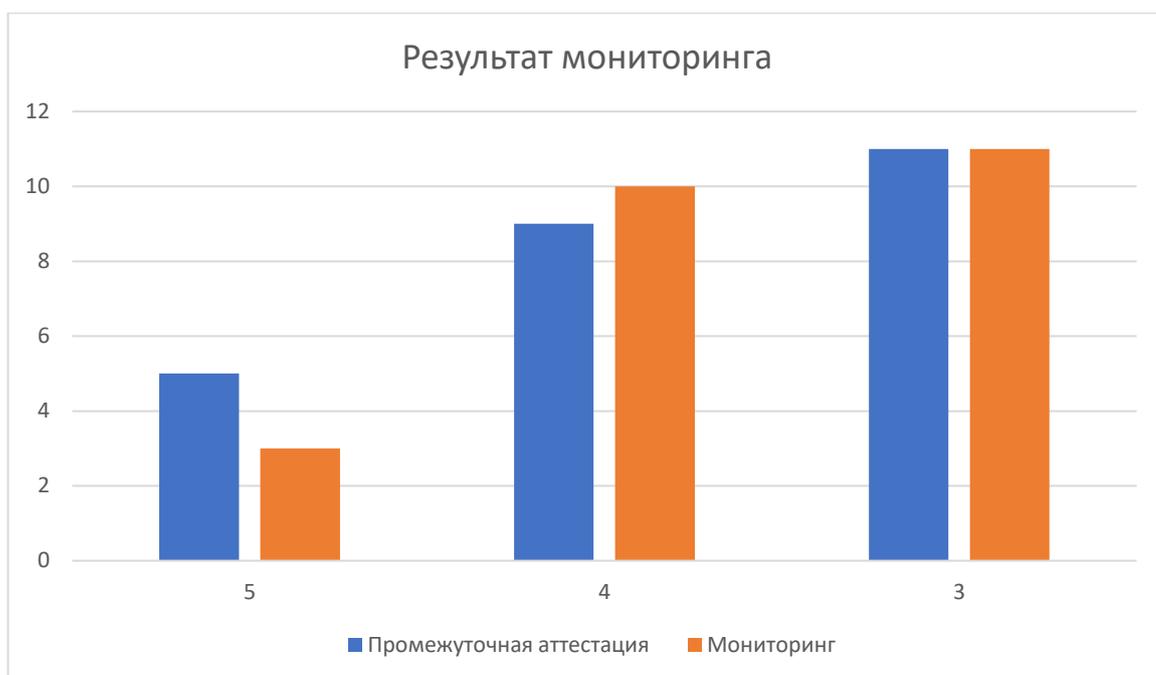
Были сформированы контрольные срезы по профессиональному модулю:
МДК.02.03 Многостраничный дизайн

В ходе проведения среза по профессиональным модулям проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

- выбирать материалы и программное обеспечение с учетом их наглядных и формообразующих свойств;
- выполнять эталонные образцы объекта дизайна в макете, материале и в интерактивной среде;
- сочетать в дизайн–проекте собственный художественный вкус и требования заказчика;
- создавать цветовое единство;
- защищать разработанный дизайн–макет;
- технологические, эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к материалам;
- современные тенденции в области дизайна;
- разнообразные изобразительные и технические приёмы и средства дизайн–проектирования.
- ПК 2.1. Планировать выполнение работ по разработке дизайн–макета на основе технического задания.
- ПК 2.2. Определять потребности в программных продуктах, материалах и оборудовании при разработке дизайн–макета на основе технического задания
- ПК 2.3. Разрабатывать дизайн–макет на основе технического задания.
- ПК 2.4. Осуществлять представление и защиту разработанного дизайн–макета.
- ПК 2.5. Осуществлять комплектацию и контроль готовности необходимых составляющих дизайн–макета для формирования дизайн–продукта.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
4.34 ГрД	25	100	25	100	5	20	9	36	11	44	-	-	56
			24	100	3	12,5	10	41,7	11	45,8	-	-	54,2



Анализируя семестровые оценки и контрольные срезы обучающихся, можно сделать следующий вывод, что при выполнении работ выявлены незначительные пробелы в знаниях по темам:

Создание связанных публикаций с использованием структуры книги Book.

Макетирование страниц журнала. Особенности верстки «в обрез».

Показали стабильные знания по темам:

Особенности макетирования и верстки газеты.

Макетирование газеты с использованием мастера–шаблонов.

Анализ уровня знаний обучающихся группы 4.34.ГРД позволил определить, что в целом материал усвоен хорошо, однако некоторые разделы требуют повторения и закрепления материала.

РЕКОМЕНДАЦИИ

с 01.11.2024 по 13.12.2024 г. был проведен административный контрольный срез знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы за 1 семестр по профессиям и специальностям 43.01.01 Официант, бармен, 43.02.05 Флористика, 43.02.10 Туризм, 43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 46.02.16 Туризм и гостеприимство, 54.01.20 Графический дизайнер.

43.01.01 Официант, бармен:

Сравнив их оценки за срез с оценками за семестр по МДК, вынесены рекомендации усилить работу по формированию компетенций, обучать преподавателей и обучающихся стандартам ЧД «Профессионалы», и готовить группы к сдаче демонстрационного экзамена.

43.02.05 Флористика

Сравнив их оценки за срез с оценками за семестр по МДК, вынесены рекомендации усилить работу по формированию компетенций, обучать преподавателей и обучающихся стандартам ЧД «Профессионалы», и готовить группы к сдаче ГИА.

43.02.10 Туризм

Поставленная цель определила характер проверочных заданий, форму контроля и оценку выполнения работы. Проверка достижения уровня обязательной подготовки обучающихся проводилась с помощью заданий обязательного уровня на конец 1 семестра.

Писали обучающиеся выпускных курсов в форме написания контрольного среза и в форме тестирования по профессиональному модулю.

Сравнив их оценки за срез с оценками за экзамен по МДК, вынесены рекомендации усилить работу по формированию компетенций:

ПК 2.3. Координировать и контролировать действия туристов на маршруте.

ПК 2.4. Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.

43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Поставленная цель определила характер проверочных заданий, форму контроля и оценку выполнения работы. Проверка достижения уровня обязательной подготовки обучающихся проводилась с помощью заданий обязательного уровня на конец семестра.

Задания выполняли обучающиеся выпускных курсов в форме написания контрольного среза и в форме тестирования по профессиональному модулю.

Сравнив их оценки за срез с оценками за семестр по МДК, вынесены рекомендации усилить работу по формированию компетенций, обучать преподавателей и обучающихся стандартам ЧД «Профессионалы», и готовить группы к сдаче демонстрационного экзамена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотреть результаты контрольного среза на заседании ЦМК «ПКД», выявить темы, по которым допущены ошибки, внести изменения в рабочую программу ПМ.03, а также в поурочную документацию с целью устранения пробелов в знаниях и умениях, формировании компетенций по направлению «Поварское и кондитерское дело». Преподавателям использовать в работе разноуровневое и дифференцированное обучение, учитывая индивидуальные особенности каждого обучающегося. Преподавателям уделять больше внимания междисциплинарным связям.

54.01.20 Графический дизайнер.

Поставленная цель определила характер проверочных заданий, форму контроля и оценку выполнения работы. Проверка достижения уровня обязательной подготовки обучающихся проводилась с помощью заданий обязательного уровня на конец семестра.

Задания выполняли обучающиеся выпускных курсов в форме написания контрольного среза и в форме тестирования по профессиональному модулю.

Сравнив их оценки за срез с оценками за семестр по МДК, вынесены рекомендации усилить работу по формированию компетенций, обучать преподавателей и обучающихся стандартам ЧД «Профессионалы», и готовить группы к сдаче демонстрационного экзамена

Преподавателям МДК:

- а) проанализировать на заседаниях ЦМК результаты контроля;
- б) не допускать нестабильности качества знаний;
- в) не допускать завышения оценок обучающимся, объективно оценивать знания согласно критериям оценок;
- г) при выборе форм и методов работы, учитывать возрастные и индивидуальные особенности каждого обучающегося.

Справку подготовили:

методист ГБПОУ РК «РКИГ»

Председатель ЦМК «ПКД»

Председатель ЦМК «Гостеприимство»

Председатель ЦМК «ОООП»

Председатель ЦМК «Туризм»

Председатель ЦМК «ГрД»

Донченко Я.А.

Горченева Е.В

Щербакова Е.В

Николаенко А.В.

Евдокимов С.Н.

Мазур Н.В.

25.12.2024 г.