



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

В соответствии с решениями цикловых методических комиссий, контрольных срезов знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы проводились в период с 19.04.2023 по 28.04.2023 г.

Профессия/специальность	Сроки проведения
43.01.01 «Официант, бармен»	с 19.04.2023 по 24.04.2023
43.02.05 «Флористика»	с 19.04.2023 по 24.04.2023
43.02.10 «Туризм»	с 24.04.2023 по 27.04.2023
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	с 26.04.2023 по 30.04.2023
43.02.14 «Гостиничное дело»	с 25.04.2023 по 28.04.2023
54.01.20 «Графический дизайнер»	с 19.04.2023 по 24.04.2023

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.

43.01.01 «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

Были сформированы контрольные срезы по ОП.03 Товароведение пищевых продуктов в группе 2.22 ОБ и МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании».

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

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

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;

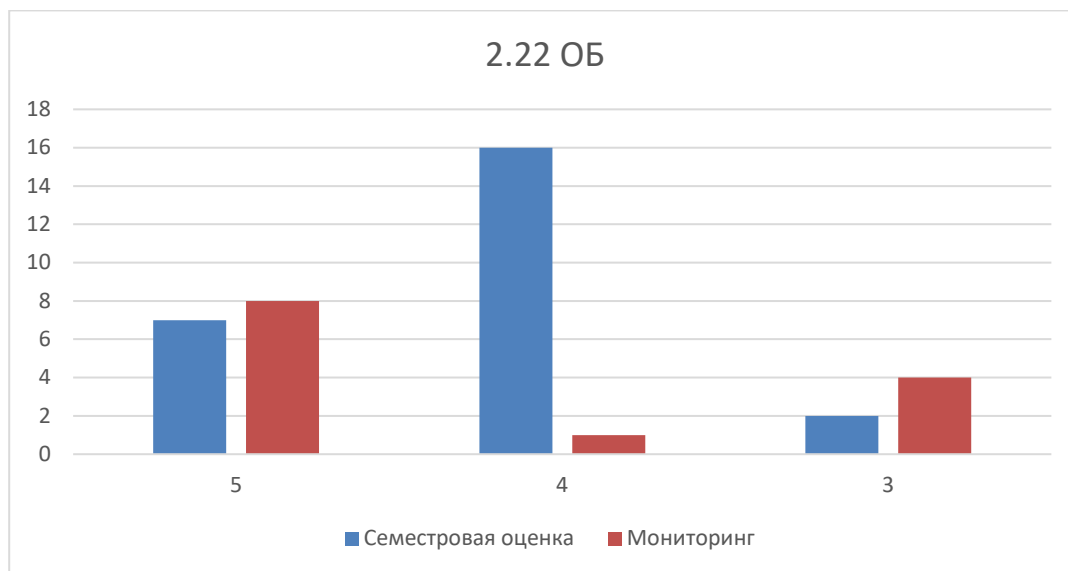
- правила сочетаемости напитков и блюд;

- 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
2.22 ОБ	25	100	25/25	100	7	28	16	64	2	8	-	-	92
			24/24	100	8	32	15	63	1	4	-	-	96



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:
Результаты контрольного среза обучающихся группы 2.22 ОБ показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

43.02.05 «Флористика»

Мероприятие по контролю проводилось с 19.04.2023 по 24.04.2023.

Были сформированы контрольные срезы по ЕН.02 ««Экологические основы природопользования»».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники;
- техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

ПК 2.1. Ухаживать за горшечными растениями.

ПК 2.2. Создавать композиции из горшечных растений.

ПК 2.3. Обеспечивать сохранность композиций на заданный срок.

ПК 3.1. Проектировать композиционно-стилевые модели флористического оформления.

ПК 3.2. Выполнять работы по флористическому оформлению помещений.

ПК 3.3. Выполнять работы по флористическому оформлению объектов на открытом воздухе.

ПК 3.4. Обеспечивать сохранность флористического оформления на заданный срок.

и контролирующими органами.

ПК 4.3. Организовывать работы коллектива исполнителей.

ПК 4.4. Организовывать и осуществлять розничную торговлю флористическими изделиями.

ПК 4.5. Организовывать и осуществлять продажу флористических изделий по образцам (доставку цветов) с помощью информационно-коммуникационных технологий.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

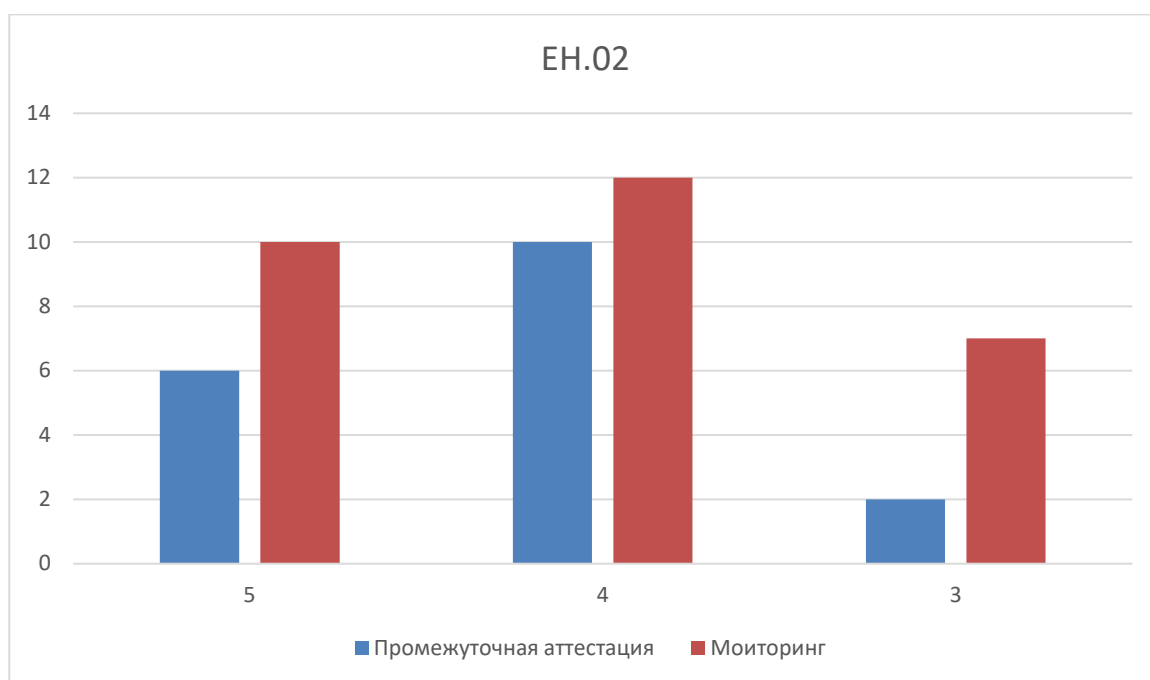
ЛР 2. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛР 3. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 4. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
2.33 Ф	25	100	18	100	6	33	10	56	2	11	-	-	86
			25	75	10	40	12	48	3	12	-	-	88



Анализируя семестровые оценки и контрольные срезы обучающихся, можно сделать следующий вывод, что при выполнении работ выявлены незначительные пробелы в знаниях по темам, однако, уровень сформированных компетенций позволяет сделать вывод, о достаточном уровне усвоения материала обучающимися.

54.01.20 «ГРАФИЧЕСКИЙ ДИЗАЙНЕР»

Мероприятие по контролю проводилось с 19.04.2023 по 24.04.2023

Были сформированы контрольные срезы по ОП.05 «Основы экономической деятельности», ОП. 13 «Эргономика».

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

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 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 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
ПК 1.2.	Определять выбор технических и программных средств для разработки дизайн-макета с учетом их особенностей использования
ПК 1.3.	Формировать готовое техническое задание в соответствии с требованиями к структуре и содержанию
ПК 2.1.	Планировать выполнение работ по разработке дизайн-макета на основе технического задания
К 2.2.	Определять потребности в программных продуктах, материалах и оборудовании при разработке дизайн-макета на основе технического задания
ПК 2.5.	Осуществлять комплектацию и контроль готовности необходимых составляющих дизайн-макета для формирования дизайн-продукта
ПК 3.1.	Выполнять настройку технических параметров печати (публикации) дизайн-макета
ПК 3.2.	Оценивать соответствие готового дизайн-продукта требованиям качества печати (публикации)

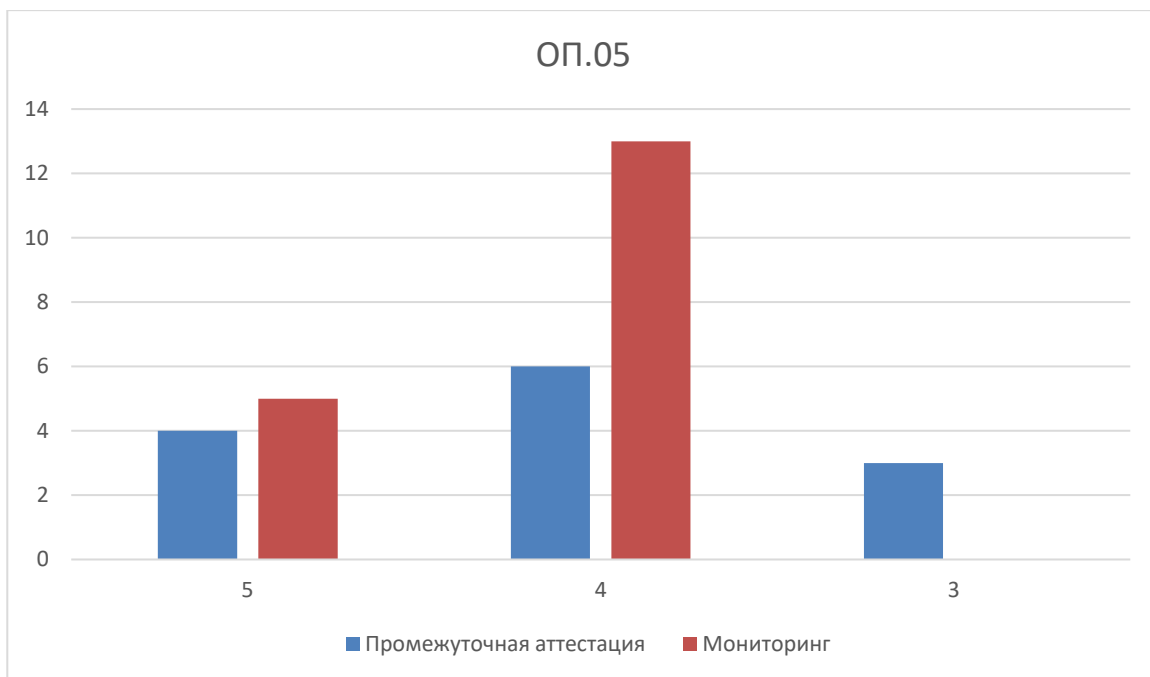
ПК 4.1.	Анализировать современные тенденции в области графического дизайна для их адаптации и использования в своей профессиональной деятельности
ПК 4.2.	Проводить мастер-классы, семинары и консультации по современным технологиям в области графического дизайна
ПК 4.3.	Разрабатывать предложения по использованию новых технологий в целях повышения качества создания дизайн-продуктов и обслуживания заказчиков

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

- проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;
- проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;
- проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;
- осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;
- проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;
- способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;
- способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

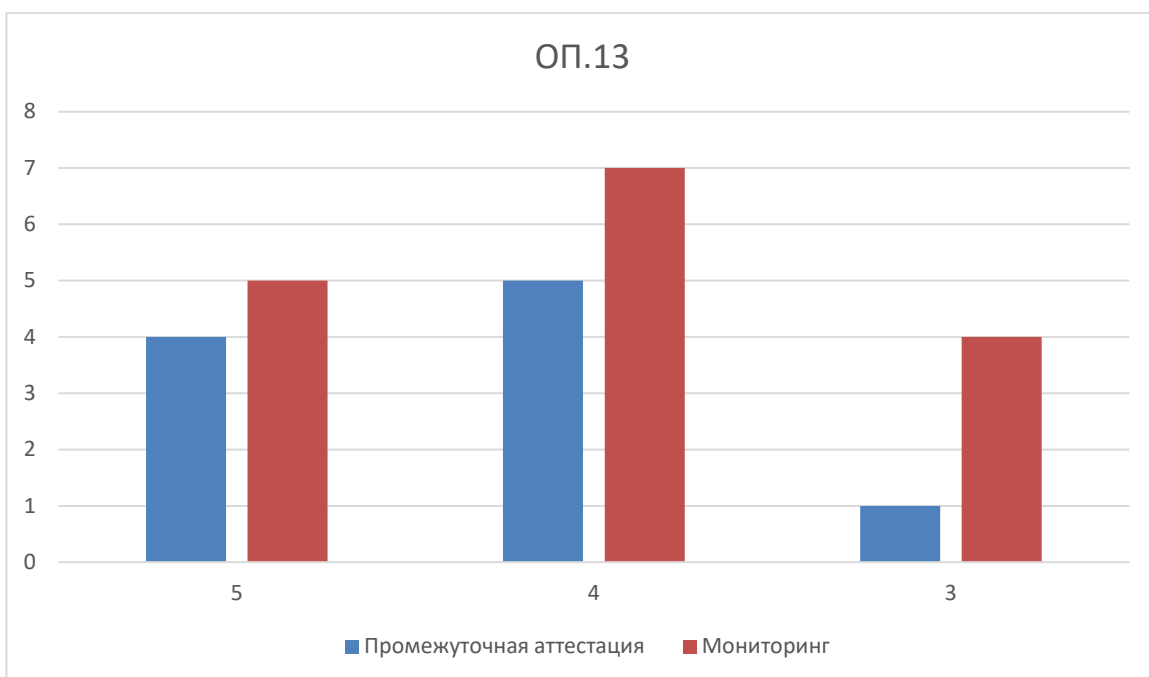
Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
1.51 ГРД	18	100	13	72	4	31	6	46	3	17	-	-	56
			18	100	5	28	13	72	-	-	-	-	100



Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
2.36 ГРД	17	100	10	59	4	40	5	50	1	10	-	-	90
			17	100	6	35	7	41	4	24	-	-	77



Анализ уровня знаний обучающихся группы 1.51 ГРД, 2.36 ГРД позволил определить, что в целом материал усвоен хорошо, однако некоторые разделы требуют повторения и закрепления материала.

43.02.10 ТУРИЗМ

Были сформированы контрольные срезы по ОП.06 «Международный туризм» для группы 3.13 Т. В ходе проведения среза проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.

ПК 1.2 Информировать потребителя о туристских продуктах.

ПК 1.3 Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.

ПК.1.4 Рассчитывать стоимость турпакета в соответствии с заявкой потребителя.

ПК 1.5 Оформлять турпакет (турпутевки, ваучеры, страховые полисы).

ПК 1.6 Выполнять работу по оказанию визовой поддержки потребителю.

ПК 1.7 Оформлять документы строгой отчетности.

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

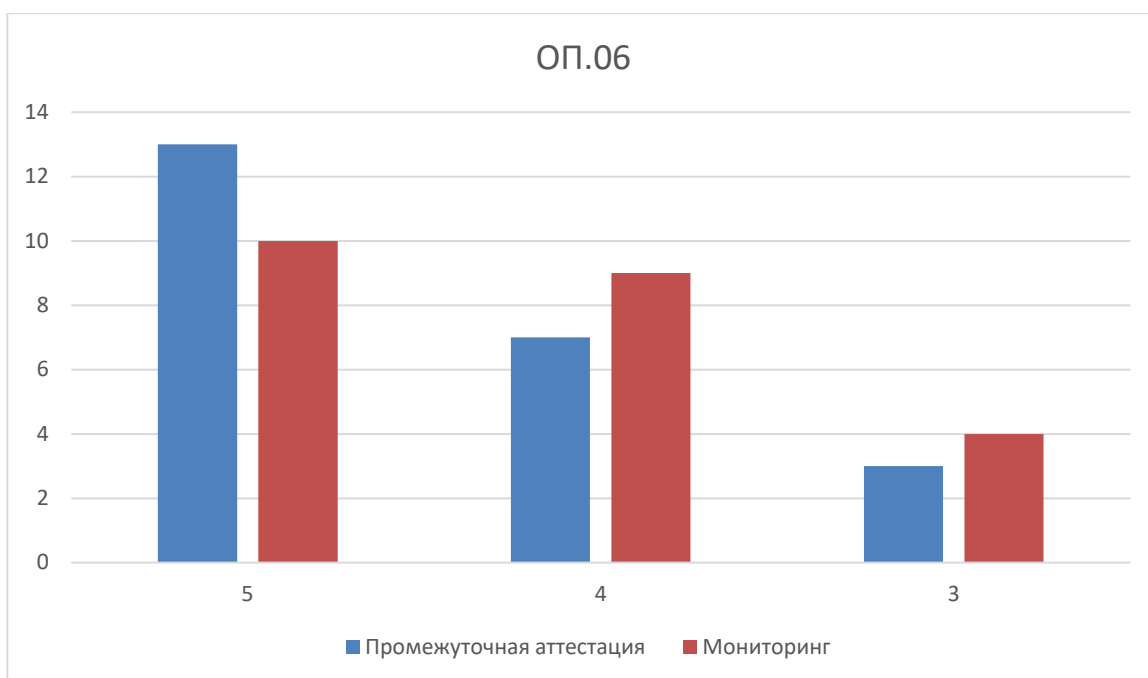
ПК 2.2 Инструктировать туристов о правилах поведения на маршруте.

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.
- ПК 3.1 Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.
- ПК 3.2 Формировать туристский продукт.
- ПК 3.3 Рассчитывать стоимость туристского продукта.
- ПК 3.4 Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта.
- ПК 3.5 Организовывать продвижение туристского продукта на рынке туристских услуг.
- ПК.4.1 Планировать деятельность подразделения.
- ПК.4.2 Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.
- ПК.4.3 Оформлять отчетно-планирующую документацию.
- ПК.4.4 Анализировать эффективность работы подразделения и предлагать мероприятия по совершенствованию работы.
- ПК 5.1 Разрабатывать экскурсионную программу.
- ПК 5.2 Подготавливать информационные материалы по теме экскурсий.
- ПК 5.3 Проводить экскурсию в соответствии с заявкой потребителя экскурсионной услуги.
- ПК 5.4 Инструктировать туристов о правилах поведения во время экскурсии.
- ПК 5.5 Взаимодействовать со сторонними организациями (музеями, объектами общественного питания, транспортными компаниями) по формированию и реализации экскурсионных программ
- ПК 5.6 Оформлять отчетную документацию по выполнению программы экскурсии.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
3.13 Т	24	100	23	96	13	57	7	31	3	6	-	-	84
			24	100	10	42	9	38	5	20	-	-	83.5



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Результаты контрольного среза обучающихся группы 3.13 Т 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: по МДК.07.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента») у группы 1.43 ПКД.

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.

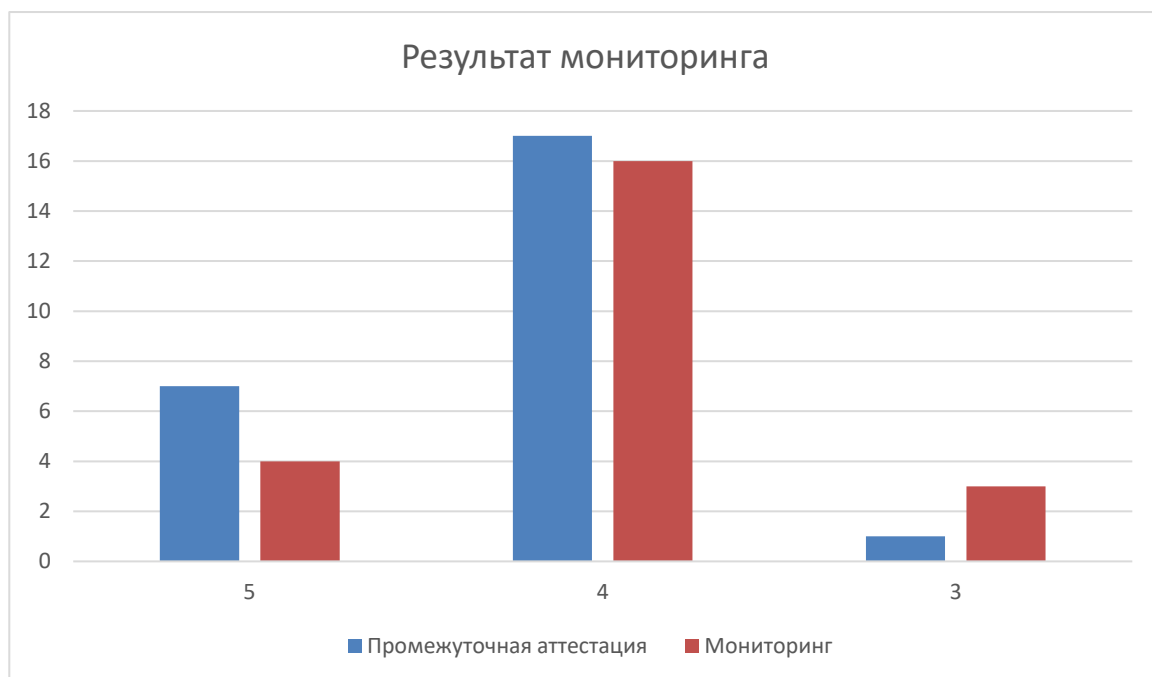
Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ПК 7.2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 7.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 7.3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 7.4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК.7.4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
1.43ПКД	25	100	25	100	7	28	17	68	1	4	-	-	96
			23	92	4	17	16	70	3	13	-	-	87



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 7.3.1 – 7.3.3.

43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Были сформированы контрольные срезы по ПМ.04 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» в группах 2.30 ГД, 3.11 ГД.

В ходе проведения среза по ПМ.04 «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.

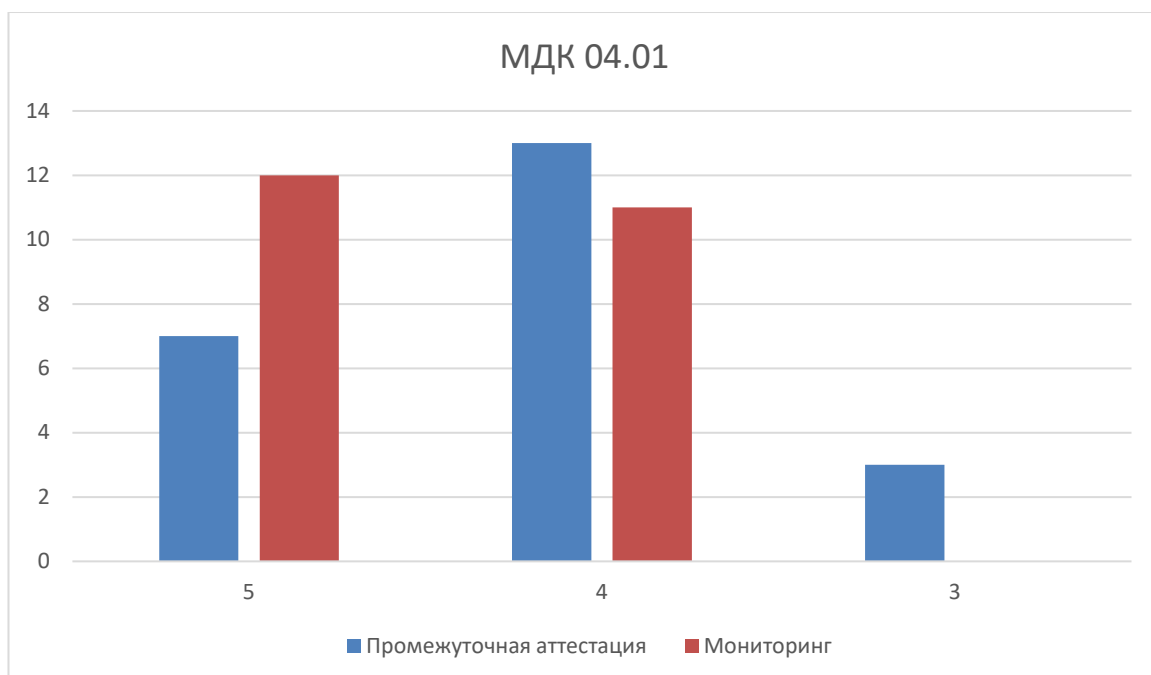
Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
2.30 ГД	25	100	20	100	7	35	13	65	-	-	-	-	100
			20	100	12	53	11	47	-	-	-	-	100
3.11 ГД	23	100	23	100	4	20	13	65	3	15	-	-	85
			22	100	4	20	17	75	1	5	-	-	75



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 2.30 ГД, 3.11 ГД, показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

РЕКОМЕНДАЦИИ

С 19 по 28 апреля 2023 г. был проведен административный контрольный срез знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы за 2 семестр по профессиям и специальностям, реализуемым в колледже. Поставленная цель мониторинга определила характер проверочных заданий, форму контроля и оценку выполнения работы. Проверка достижения уровня обязательной подготовки обучающихся проводилась с помощью заданий обязательного уровня на конец 2 семестра.

Результаты контрольных срезов рассмотреть на заседаниях соответствующих цикловых методических комиссий.

Педагогам-предметникам и мастерам производственного обучения выявить темы, по которым допущены ошибки, внести изменения в рабочие программы, в поурочную документацию с целью устранения пробелов в знаниях и умениях, формировании компетенций по направлениям подготовки;

Преподавателям применять в работе разноуровневое и дифференцированное обучение, учитывая индивидуальные особенности каждого обучающегося.

Преподавателям уделять больше внимания междисциплинарным связям.

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.

Справку подготовили:

методист ГБПОУ РК «РКИГ»

Председатель ЦМК «ПКД»

Председатель ЦМК «ГД»

Председатель ЦМК «ОБ»

Председатель ЦМК «Туризм»

Председатель ЦМК «ГрД»

Донченко Я.А.

Капшук-Габова Е.Р.

Щербакова Е.В

Николаенко А.В.

Воронина И.А.

Мазур Н.В.