ОТЧЕТ О КАЧЕСТВЕ ПОДГОТОВКИ УЧАСТНИКОВ
начального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства по специальностям среднего профессионального образования

Государственноебюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Ногинский колледж»,43.02.11 Гостиничный сервис

(наименование УГС СПО, специальностей СПО)

Организатор проведения начального этапа: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области

(наименование образовательной организации)

 «Ногинский колледж»

Место и год проведения: Московская область, ГБПОУ МО «Ногинский колледж», 2019 год.

* 1. Характеристика участников олимпиады (количество участников, названия образовательных организаций, регионов, специальностей СПО);

В начальном этапе Всероссийской олимпиады профессионального мастерства по специальностям среднего профессионального образования в 2019 году принимали участие обучающиеся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Ногинский колледж», специальность 43.02.11 Гостиничный сервис, в количестве 5 человек.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № участника  | Фамилия, имя,отчество участника | Наименование образовательнойорганизации | Курс |
| 1. | 3 | Родина АнастасияМаксимовна | ГБПОУ МО «Ногинский колледж» | 3 |
| 2. | 4 | Корнеева ЕкатеринаВитальевна | ГБПОУ МО «Ногинский колледж» | 3 |
| 3. | 5 | Самойлова Анастасия Вячеславовна | ГБПОУ МО «Ногинский колледж» | 3 |
| 4. | 1 | Гасанов Эльчин Нариманович | ГБПОУ МО «Ногинский колледж» | 3 |
| 5. | 2 | Азарова ЕкатеринаРомановна | ГБПОУ МО «Ногинский колледж» | 3 |

* 1. Характеристика состава жюри;

В состав жюри, из числа сотрудников ГБПОУ МО «Ногинский колледж», были включены преподаватели профильных дисциплин (в соответствии с профилем Олимпиады), мастера производственного обучения, преподаватель иностранного языка, а также представитель предприятия Гостинмчный комплекс УСК Купавна

* 1. Характеристика профессионального комплексного задания: теоретических вопросов и практических заданий, их связи с ФГОС СПО, профессиональными стандартами, требованиями работодателей;

Профессиональное комплексное задание теоретические и практические вопросы соответствуют ФГОС СПО, профессиональным стандартам и требованиям работодателей по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

* 1. Характеристика процедур и критериев оценок профессионального комплексного задания;

Оценивание выполнения практических конкурсных заданий I уровня осуществляется в соответствии со следующими целевыми индикаторами:

а) основные целевые индикаторы:

качество выполнения отдельных задач задания;

качество выполнения задания в целом.

б) штрафные целевые индикаторы, начисление (снятие) которых производится за нарушение условий выполнения задания (в том числе за нарушение правил выполнения работ).

Критерии оценки выполнения практических конкурсных заданий представлены в соответствующих паспортах конкурсного задания.

Оценивание выполнения конкурсных заданий II уровня осуществляется в соответствии со следующими целевыми индикаторами:

а) основные целевые индикаторы:

качество выполнения отдельных задач задания;

качество выполнения задания в целом;

скорость выполнения задания (в случае необходимости применения),

б) штрафные целевые индикаторы:

нарушение условий выполнения задания;

негрубые нарушения технологии выполнения работ;

негрубые нарушения санитарных норм.

Значение штрафных целевых индикаторов уточнено по каждому конкретному заданию.

Критерии оценки выполнения профессионального задания представлены в соответствующих паспортах конкурсных заданий.

* 1. Результаты выполнения заданий I уровня: приводятся персональные
	и общие количественные и качественные результаты, статистические данные
	в соответствии с критериями оценки, графики, диаграммы, таблицы, указываются положительные тенденции и типичные ошибки участников;

Типичные ошибки участников: невнимательность при выполнении тестового задания.

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения заданий I уровня

начального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства

в 2019 году

43.02.11 Гостиничный сервис

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ по****жребию** | **Теоретический****этап****Тестирование** | **Итоговая****сумма****баллов** |
|
| 3 | 22 | 70 |
| 4 | 24 | 70 |
| 5 | 27 | 79 |
| 1 | 26 | 75 |
| 2 | 19 | 60 |

Результаты выполнения практических заданий II уровня: приводятся персональные и общие количественные и качественные, и общие результаты, статистические данные в соответствии с критериями оценки, графики, диаграммы, таблицы, указываются положительные тенденции и типичные ошибки участников; в задании «Перевод профессионального текста» имелись недостатки в стиле изложения текста, перевод частично не соответствовал основному содержанию. При выполнении задания по решению профессиональных ситуационных задач ошибки, выбран неверный алгоритм решения задачи.

ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практического задания II уровня

*Инвариантная часть*

начального этапа

Всероссийской олимпиады профессионального мастерства

в 2019году

43.02.11 Гостиничный сервис.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение Части 1 | Суммарная оценка в баллах  |
| 1 | 3 | 12 | 12 |
| 2 | 4 | 12 | 12 |
| 3 | 5 | 15 | 15 |
| 4 | 1 | 15 | 15 |
| 5 | 2 | 10 | 10 |

ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практического задания II уровня

*вариативная часть*

начального этапа

Всероссийской олимпиады профессионального мастерства

в 2019 году

43.02.11 Гостиничный сервис

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение Части 2 | Суммарная оценка в баллах  |
| 1 | 3 | 36 | 36 |
| 2 | 4 | 34 | 34 |
| 3 | 5 | 37 | 37 |
| 4 | 1 | 34 | 34 |
| 5 | 2 | 31 | 31 |

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практических заданий II уровня

начального этапа

Всероссийской олимпиады профессионального мастерства

в 2019 году

43.02.11 Гостиничный сервис

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение заданий II уровня  | Суммарная оценка  |
| Инвариантная часть  | Вариативная часть  |
| 1 | 3 | 12 | 36 | 48 |
| 2 | 4 | 12 | 34 | 46 |
| 3 | 5 | 15 | 37 | 52 |
| 4 | 1 | 15 | 34 | 49 |
| 5 | 2 | 10 | 31 | 41 |

* 1. Общие итоги выполнения профессионального комплексного задания: представляется информация о победителях, аутсайдерах, количественные статистические данные о высшем, среднем и низшем полученном балле участников олимпиад. Заполняется следующая таблица.

 Таблица 3

Соотношение высших, средних и низших баллов
участников начального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства по специальностям среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области, 43.02.11 Гостиничный сервис

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Оценка заданийI уровня (в баллах) | Оценка заданий II уровня (в баллах) | Итоговая оценка профессионального комплексного задания(сумма баллов) |
| Максимальноезначение | 27,0 из 40 | 52,0 из 60 | 79,0 из 100 |
| Минимальное значение | 19,0 из 40 | 41,0 из 60 | 70,85 из 100 |
| Среднее значение | 23,60 из 40 | 47,20 из 60 | 70,80 из 100 |

* 1. Общие выводы и рекомендации.

Задания I и II уровней начального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования соответствовали требованиям ФГОС СПО и утверждённому Порядку организации и проведения начального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства в 2019 году по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Время отведённое на выполнение заданий I и II уровня соответствовало утверждённому регламенту.

 Рекомендуем: использовать ФОС проведения начального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства, для регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования

Отчет составил:

 Красулина Валентина Владимировна

Тел. 89032217732