

Итоговые данные контроля знаний студентов

(общий гуманитарный и социально-экономический цикл).

Специальность 19.02.10.Технология продукции общественного питания

Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Курс	Контингент обучающихся	При самообследовании в 2022 году									
			Кол-во опрошенных		отлично		хорошо		удовлетворительно		неудовлетворительно	
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОГСЭ.01.Основы философии	4	20	20	100%	5	25%	11	55%	5	25%	0	
ОГСЭ.02.История	3	20	20	100%	7	35%	10	50%	3	15%		
ОГСЭ.03.Иностранный язык	4	20	20	100%	4	20%	14	70%	2	10%		
ОГСЭ.04.Физическая культура	4	20	20	100%	13	65%	7	35%	0	0		

Итоговые данные контроля знаний студентов

(математический и общий естественно-научный цикл).

Специальность 19.02.10.Технология продукции общественного питания

Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Курс	Контингент обучающихся	При самообследовании в 2022 году									
			Кол-во опрошенных		отлично		хорошо		удовлетворительно		неудовлетворительно	
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ЕН.01.Математика	3	20	20	100%	5	25%	7	35%	8	40%		
ЕН.02.Экологические основы природопользования	3	20	20	100%	8	40%	5	25%	7	35%		
ЕН.03.Химия	4	20	20	100%	4	20%	7	35%	9	45%		

Итоговые данные контроля знаний студентов

(общепрофессиональный цикл).

Специальность 19.02.10.Технология продукции общественного питания

Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Курс	Контингент обучающихся	При самообследовании в 2022 году									
			Кол-во опрошенных		отлично		хорошо		удовлетворительно		неудовлетворительно	
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОП.04.Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	20	20	100%	4	20%	10	50%	6	30%		
ОП.05.Метрология и стандартизация	3	20	20	100%	6	30%	7	35%	7	35%		
ОП.06.Правовые основы предпринимательской деятельности	3	20	20	100%	11	55%	5	25%	4	20%		
ОП.07.Основы экономики, менеджмента	4	20	20	100%	7	35%	5	25%	8	40%		
ОП.08.Охрана труда	4	20	20	100%	5	25%	10	50%	5	25%		
ОП.13.Бухгалтерский учет в общественном питании	3	20	20	100%	4	20%	8	40%	8	40%		
ОП.14. Организация и технология обслуживания в барах	3	20	20	100%	7	35%	7	35%	6	30%		

Итоговые данные контроля знаний студентов

(профессиональный цикл).

Специальность 19.02.10.Технология продукции общественного питания

Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Курс	Контингент обучающихся	При самообследовании в 2022 году									
			Кол-во опрошенных		отлично		хорошо		удовлетворительно		неудовлетворительно	
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3	20	20	100%	10	50%	7	35%	3	15%		
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3	20	20	100%	4	20%	12	60%	4	20%		
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	20	20	100%	8	40%	7	35%	5	25%		
МДК.05.01. Технология приготовления холодных и горячих десертов	4	20	20	100%	7	35%	6	30%	7	35%		
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	4	20	20	100%	7	35%	6	30%	7	35%		