

Итоговые данные контроля знаний студентов

(общеобразовательный цикл).

Профессия 43.01.09.Повар, кондитер

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
ОУД.01.Русский язык	2	43	43	100%	2	4,7	18	41,9	23	53,4		
ОУД.02.Литература	2	43	43	100%	2	4,7	20	46,5	21	48,8		
ОУД.03.Иностранный язык	2	43	43	100%	6	14,0	19	44,2	18	41,9		
ОУД.03.Математика	2	43	43	100%	1	2,3	14	32,6	28	65,1		
ОУД.04.История	2	43	43	100%	11	25,6	20	46,5	12	27,9		
ОУД.05.Физическая культура	2	43	43	100%	17	39,5	19	44,2	7	16,3		
ОУД.06.ОБЖ	2	20	20	100%	3	15,0	14	70,0	3	15,0		
ОУД.16.Астрономия	2	43	43	100%	3	7,0	15	34,9	25	58,1		
ОУД.08.Физика	2	43	43	100%	3	7,0	17	39,5	23	53,5		
ОУД.09.Обществознание	1	20	20	100%	0	0	7	35,0	13	65,0		
ОУД.10.География	2	43	43	100%	4	9,3	23	53,5	16	37,2		
ОУД.11.Экология	1	43	43	100%	10	23,3	18	41,9	15	34,9		
ОУД.12.Информатика	2	20	20	100%	3	15,0	6	30,0	11	55,0		
ОУД 14 Экономика	2	43	43	100%	6	14,0	13	30,2	24	55,8		
ОУД 16 Право	2	43	43	100%	11	25,6	18	41,9	14	32,6		
УДп.15.История родного края	4	23	23	100%	2	8,7	10	43,5	11	47,8		
УДп.17.Психология	4	23	23	100%	3	13,0	11	47,8	9	39,1		
УДп.18.Дизайн	3	23	23	100%	8	34,8	7	30,4	8	34,8		

Итоговые данные контроля знаний студентов

(общепрофессиональный цикл).

Профессия 43.01.09.Повар, кондитер

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.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	20	20	100%	2	10,0	13	65,0	5	25,0		
ОП.02.Основы товароведения продовольственных товаров	2	20		100%	4	20,0	8	40,0	8	40,0		
ОП.03.Технологическое оснащение и организация рабочего места	3	27		100%	7	25,9	13	48,2	7	25,9		
ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	23		100%	2	8,6	9	39,1	12	52,3		
ОП.05.Основы калькуляции и учета	3	45	45	100%	2	4,4	21	46,7	22	48,9		
ОП.06.Охрана труда	3	45	45	100%	7	15,6	19	42,2	19	42,2		
ОП.07.Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	4	23	23	100%	5	21,7	10	43,5	8	34,8		
ОП.08.Безопасность жизнедеятельности	3	45	45	100%	6	13,3	29	64,4	10	22,2		
ОП.09.Физическая культура (для профессии СПО)	4	23		100%	10	43,5	9	39,1	4	17,4		
ОП.10.Кухня народов мира	4	23		100%	6	23,1	6	23,1	11	47,8		
ОП.11.Информационные технологии в профессиональной деятельности	3	45	45	100%	6	13,3	20	44,4	19	42,2		
ОП.12.Организация обслуживания	3	26	26	100%	8	30,8	8	30,8	10	38,4		
ОП.13.Основы финансовой грамотности	1	20	20	100%	4	20,0	11	55,0	5	25,0		

**Итоговые данные контроля знаний студентов
(профессиональный цикл).
Профессия 43.01.09.Повар, кондитер**

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.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	20	20	100%	11	55,0	6	30,0	3	15,0		
МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1	18	18	100%	3	16,7	12	66,6	3	16,7		
МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	18	18	100%	6	33,3	7	38,9	5	27,8		
МДК.02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	43	43	100%	7	16,3	10	23,3	26	60,4		
МДК.03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	45	45	100%	5	11,1	17	37,8	23	51,1		
МДК.03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	23	23	100%	2	8,7	11	47,8	10	43,5		
МДК.04.01.Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3	45	45	100%	9	20,0	26	57,8	10	22,2		
МДК.04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	23	23	100%	6	26,1	4	17,4	13	56,5		
МДК.05.01.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	18	18	100%	5	27,8	8	44,4	10	55,6		
МДК.05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	23	23	100%	6	26,1	4	17,4	13	56,5		