

*Анализ промежуточной аттестации
за 1 полугодие 2022-2023 учебного года по предметам
общепрофессионального и профессионального цикла.*

Анализ промежуточной аттестации

за 1 полугодие 2022-2023 учебного года по предметам общепрофессионального и профессионального цикла.

На основании Положения «О реализации порядка проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся ОГБПОУ Кинешемский колледж индустрии питания и торговли», согласно графика промежуточной аттестации и в соответствии с учебными планами были проведены экзамены, дифференцированные зачеты, рубежные контрольные работы по предметам и МДК по программам:

- подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования;
- подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования;
- профессионального обучения – программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

Преподавателями совместно с методической комиссией были разработаны контрольно - измерительные материалы, которые включают в себя вопросы 1,2,3 уровня сложности.

Промежуточная аттестация проводилась по всем подготавливаемым *профессиям*:

43.01.09 «Повар, кондитер» (1,2,3,4 курс обучения);

43.01.02 «Парикмахер» (1,2,3 курс обучения);

09.01.03 Мастер по цифровой обработке (1,2 курс)

19.01.04 «Пекарь» (1курс)

специальностям:

38.02.04 Коммерция (по отраслям)(2,3 курс обучения);

19.02.10 Технология продукции общественного питания(3,4 курс обучения);

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров(1,2 курс обучения);

43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (2 курс)

Профессиональной подготовке:

16199Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин

Продавец продовольственных товаров

Все преподаватели оформили протоколы итогов, провели анализ дифференцированных зачетов.

Аттестация проводилась организованно, была организована хорошая явка обучающихся.

**Данные об итогах промежуточной аттестации студентов
в ОГБПОУ «Кинешемский колледж индустрии питания и торговли»
по дисциплинам и МДК профессиональной подготовки за 1 полугодие 2022-2023 учебного года.**

Наименование профессии, специальности	Дисциплина , МДК профессиональной подготовки.	курс	№ группы	Форма зачета	Кол-во студентов		Кол-во студентов		Средний балл	успеваемость	Коэф усв
					всего	Писали работу	«5»	«4»			
38.02.04 Коммерция (по отраслям)	ОП.09.Безопасность жизнедеятельности	2	3	д/з	18	18	4	11	4,1	100%	0,83
	МДК.01.02.Организация торговли	2	3	экзамен	18	18	2	7	3,6	100%	0,5
	МДК.01.03.Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда	2	3	экзамен	18	18	2	7	3,6	94%	0,53
	МДК04.03 Розничная торговля продовольственных товаров	2	3	экзамен	18	18	4	6	3,8	100%	0,55
	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	3	6	Д/з	18	15	2	2	3,4	88%	0,27
	ЕН.01 Математика	3	6	Д/з	17	13	1	2	2,93	59%	0,2
	ОП.01. Экономика организации	3	6	Д/з	19	14	0	2	2,9	68%	0,14
	ОП.02. Статистика	3	6	Д/з	19	15	2	1	3,2	76%	0,2
	ОП.06.Логистика	3	6	Д/з	19	14	0	3	3,1	82%	0,2
	ОП.07.Бухгалтерский учет	3	6	Д/з	19	11	1	4	3,6	64%	0,45
	ОП.10.Основы предпринимательской деятельности	3	6	Д/з	19	11	0	3	2,7	68%	0,27
	МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда	3	6	3	17	17	1	5	3,4	100%	0,35
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ОГСЭ.02.История	3	9	Д/з	23	20	7	10	4,2	95%	0,74
	Математика	3	9	Д/з	23	18	5	7	3,9	81%	0,56
	МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	9	3	23	20	7	8	4,1	95%	0,68
	МДК. 06.01.Управление структурным подразделением организации	3	9	3	23	20	7	7	4,1	95%	0,61
	Учебная практика УП 02	3	9	Д/з	23	20	10	9	4,5	95%	0,86
	ОГСЭ.01. Основы философии	4	1	Д/з	22	20	5	11	4	100%	0,75
	ОГСЭ.03. Иностранный язык	4	1	Д/з	22	20	4	14	4	100%	0,9
	ЕН.03. Химия	4	1	Д/з	22	20	4	7	3,8	100%	0,55
ОП.04.Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	1	Д/з	22	20	4	10	3,9	100%	0,78	

	ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	1	экзамен	22	20	7	5	3,95	100%	0,55
	ОП.08.Охрана труда	4	1	Д/з	22	21	5	10	4	100%	0,71
	МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	1	экзамен	22	20	8	7	4,2	100%	0,75
	МДК. 06.01.Управление структурным подразделением организации	4	1	экзамен	22	19	7	6	3,85	95%	0,68
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	ОП.02 Теоретические основы товароведения	1	4	д/з	20	20	3	12	3,9	100%	0,75
	ОП.011.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	1	4	д/з	20	19	1	16	3,9	95%	0,89
	ОП.13. Основы финансовой грамотности	1	4	д/з	20	20	1	10	3,6	100%	0,55
	МДК. 01.01. Основы управления ассортиментом товаров	2	15	экзамен	21	16	2	2	3,4	76%	0,25
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОГСЭ. 03. Иностранный язык (английский язык)	2	7	3	20	20	10	7	4,3	100%	0,85
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	7	3	20	20	4	15	4,1	100%	0,95
	ОП.01.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	7	Д/з	20	20	4	10	3,9	100%	0,7
	МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (повар)	2	7	Э	20	20	5	8	3,9	100%	0,7
	Безопасность жизнедеятельности	2	7	3	20	20	5	12	4,0	100%	0,85
43.01.02 «Парикмахер»	МДК.01.01. Стрижки и укладки волос	2	14	экзамен	16	15	8	5	4,4	100%	0,86
	МДК.02.01. Химическая завивка волос	2	14	экзамен	16	15	7	4	4,2	100%	0,73
	ОП.01.Экономика и правовые основы профессиональной деятельности	3	10	Д/з	14	13	2	3	3,7	100%	0,61
	ОП.02.Основы культуры профессионального общения	3	10	Д/з	14	13	3	5	3,8	100%	0,62
	ОП.06.Безопасность жизнедеятельности	3	10	Д/з	14	13	4	9	4,3	100%	1
	МДК.03.01. Окрашивание волос	3	10	экзамен	14	13	11	2	4,8	100%	1
	МДК.04.01. Искусство причёски	3	10	экзамен	14	13	8	2	4,1	100%	0,76
43.01.09 «Повар, кондитер»	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	11	Д/з	20	20	2	13	3,9	100%	0,75
	МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.	1	11	Д/з	20	20	11	6	4,1	100%	0,85
	МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	Д/з	18	20	3	12	4,0	100%	0,83
	МДК.02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	3	18	18	6	7	3,9	100%	0,72
	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	2	2	Д/з	18	23	5	8	3,8	100%	0,72
	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	2	2	3	18	18	6	6	3,8	100%	0,66

	УДп18. Дизайн	3	17	Д/з	23	23	3	13	3,8	96%	0,7
		3	18	Д/з	22	21	2	13	3,8	95%	0,71
	ОП.05.Основы калькуляции и учёта	3	17	Д/з	23	23	1	12	3,6	100%	0,57
		3	18	Д/з	22	21	1	9	3,5	95%	0,48
	ОП.06.Охрана труда	3	17	Д/з	23	23	4	5	3,4	100%	0,39
		3	18	Д/з	22	21	3	14	4	95%	0,81
	ОП.08.Безопасность жизнедеятельности	3	17	Д/з	23	23	3	15	3,9	100%	0,78
		3	18	Д/з	22	20	3	14	4	100%	0,7
	ОП.11. Информационные технологии в профессиональной деятельности	3	17	Д/з	23	23	2	10	3,8	100%	0,52
		3	18	Д/з	23	23	4	10	4	100%	0,61
	МДК.03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	17	Д/з	23	23	3	11	3,2	100%	0,61
		3	18	Д/з	22	21	2	6	3,5	95%	0,38
	МДК.04.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	3	17	Д/з	23	23	3	12	3,7	100%	0,65
		3	18	Д/з	23	20	6	4	3,8	86%	
	ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	4	12	Д/з	23	23	3	5	3,6	100%	0,35
	ОП.07.Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	4	12	Д/з	23	23	5	10	3,7	100%	0,65
	ОП.10. Кухня народов мира	4	12	Д/з	23	23	6	6	3,8	100%	0,52
	МДК.03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	12	экзамен	23	23	2	11	3,7	100%	0,57
МДК.04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	12	экзамен	23	23	6	4	3,3	100%	0,43	
19.01.04 Пекарь	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	21	Д/з	25	21	2	10	3,7	84%	0,57
16199Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин	ОУД.01 Психология общения	1	13	Д/з	20	19	1	3	3,1	95%	0,21
	ОУД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	1	13	Д/з	20	19	2	7	3,6	95%	0,47
	ОУД.03.Основы документационного обеспечения	1	13	Д/з	20	19	0	3	3,3	95%	0,16
	ОП.01. Основы информационных технологий	1	13	Д/з	20	20	2	1	3,25	100%	0,16
	ОП.02.Основы электротехники	1	13	Д/з	20	20	3	4	3,5	100%	0,35
	ОП.03.Основы электроники и цифровой схемотехники	1	13	Д/з	20	20	1	9	3,55	100%	0,5
	ОП.05.Экономика отрасли и организации	1	13	Д/з	20	20	2	2	3,3	100%	0,2
	ОП.06.Безопасность жизнедеятельности	1	13	Д/з	20	20	2	3	3,3	100%	0,25

	ФК. Физическая культура	1	13	з	20	20	10	4	4,2	100%	0,7
Продавец продовольстве нных товаров	ОУД.01 Русский язык и культура речи	1	19	Д/з	20	16	1	1	3,13	94%	0,13
	ОУД.02 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	1	19	Д/з	20	20	0	8	3,7	100%	0,4
	ОП.03.Организация и технология розничная торговля	1	19	Д/з	20	20	2	2	3,3	100%	0,2
	ОП.07.Безопасность жизнедеятельности	1	19	Д/з	20	20	0	9	3,4	100%	0,45
	МДК.01.01. Розничная торговля продовольственными товарами	1	19	Э	20	20	0	10	3,5	100%	0,5