

**АНАЛИЗ
результатов входного контроля знаний**

По дисциплине Технологии приготовления блюд из мяса

Преподаватель Житяева С.С.

Специальность 19.01.17 Повар, кондитер

Курс 3 группа РЖ 31

Дата проведения контрольной работы 10.10.2017 г.

Количество студентов:

Общее число студентов в группе 25 чел.

Число явившихся студентов 25 чел., 100 %

Число не явившихся студентов - чел., - %

В результате проведения контрольной работы студентами получены следующие оценки:

5 «отлично» -	<u>13</u> чел., <u>52</u> %
4 «хорошо» -	<u>8</u> чел., <u>32</u> %
3 «удовлетворительно» -	<u>4</u> чел., <u>16</u> %
2 «неудовлетворительно» -	<u>-</u> чел., <u>-</u> %

Абсолютная успеваемость - 100 %

Качественная успеваемость - 84 %

Средний балл - 4,36

Примечание: К анализу прилагаются задания, тексты вопросов к контрольной работе, которые утверждаются и оформляются как материал к промежуточной аттестации

В журнале учебных занятий в графе «Тема занятия» записать – Входной контроль знаний

Заключение

Входной контроль знаний проводился в группе 3 курса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и показал удовлетворительные знания студентов по дисциплине Технологии приготовления блюд из мяса.

Все студенты группы РЖ 31 справились с предложенным заданием.

Примечание: Заключение по результатам контроля знаний студентов составляется преподавателем и содержит анализ, выводы:

- об уровне обучаемости студентов данной группы;
- о возможных перспективах обучения студентов (о соответствии форм и методов работы преподавателя со студентами разного уровня обучаемости);
- об уровне учебной дисциплины в группе вообще и по отдельным студентам (с указанием фамилий)

КОПИЯ
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ РАБОТЕ
БИРЮКОВА Т.В.



ВЕДОМОСТЬ
РЕЗУЛЬТАТОВ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	Оценка
1.	Вахтин Владимир Станиславович	4 (хорошо)
2.	Воронина Татьяна Владимировна	4 (хорошо)
3.	Гашенко Полина Вячеславовна	3 (удовлетвор)
4.	Довбня Денис Николаевич	4 (хорошо)
5.	Дудак Алена Александровна	5 (отлично)
6.	Дубовский Семен Андреевич	3 (удовлетворяет)
7.	Евченко Александр Иванович	4 (хорошо)
8.	Зайцев Сергей Алексеевич	5 (отлично)
9.	Ильченко Мария Андреевна	5 (отлично)
10.	Калякина Дарья Юрьевна	5 (отлично)
11.	Кижаяев Владимир Сергеевич	3 (удовлетворяет)
12.	Кодзаев Урусхан Игоревич	4 (хорошо)
13.	Конева Ольга Викторовна	5 (отлично)
14.	Краенская Татьяна Михайловна	5 (отлично)
15.	Курушина Анастасия Константиновна	3 (удовлетворяет)
16.	Кузьменко Валентин Геннадьевич	4 (хорошо)
17.	Лихачева Евгения Сергеевна	5 (отлично)
18.	Мамонтова Анна Сергеевна	5 (отлично)
19.	Матвеев Александр Андреевич	4 (хорошо)
20.	Орловская Виктория Андреевна	5 (отлично)
21.	Репещук Людмила Анатольевна	4 (хорошо)
22.	Свежих Олеся Юрьевна	5 (отлично)
23.	Сурнин Никита Николаевич	5 (отлично)
24.	Хлевная Диана Васильевна	5 (отлично)
25.	Чалова Мария Анатольевна	5 (отлично)

Преподаватель

С.В. Кижаяев
(подпись)

С.В. Кижаяева

(Ф.И.О.)

Копия
Зам. директора
Бирюкова Т.



ГБПОУ КК УСПК

Очная форма обучения

ВЕДОМОСТЬ
2017-2018 учебный год

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер
Группа ПК 31 Курс 3 Семестр 6
Наименование дисциплины Технология приготовления блюд из мяса
Форма контроля дифференцированный зачет
Ф.И.О. преподавателя Кижяева Е.С.
Дата проведения: 19.02.2018 г.

№	Ф.И. студента	Номер зачетной книжки	Оценка		Подпись преподавателя
			цифрой	прописью	
1.	Вахтин Владимир	98	5	отлично	Кижяева Е.С.
2.	Воронина Татьяна	99	5	отлично	Кижяева Е.С.
3.	Гашенко Полина	100	5	отлично	Кижяева Е.С.
4.	Довбня Денис	101	5	отлично	Кижяева Е.С.
5.	Дубовский Семён	121	4	хорошо	Кижяева Е.С.
6.	Дудак Алёна	102	5	отлично	Кижяева Е.С.
7.	Евченко Александр	103	5	отлично	Кижяева Е.С.
8.	Зайцев Сергей	7761	5	отлично	Кижяева Е.С.
9.	Ильченко Мария	104	5	отлично	Кижяева Е.С.
10.	Калякина Дарья	105	5	отлично	Кижяева Е.С.
11.	Кижяев Владимир	106	4	хорошо	Кижяева Е.С.
12.	Кодзаев Урусхан	107	5	отлично	Кижяева Е.С.
13.	Конева Ольга	97	5	отлично	Кижяева Е.С.
14.	Краенская Татьяна	108	5	отлично	Кижяева Е.С.
15.	Кузьменко Валентин	110	5	отлично	Кижяева Е.С.
16.	Курушина Анастасия	109	4	хорошо	Кижяева Е.С.
17.	Мамонтова Анна	111	5	отлично	Кижяева Е.С.
18.	Матвеев Александр	119	5	отлично	Кижяева Е.С.
19.	Орловская Виктория	113	5	отлично	Кижяева Е.С.
20.	Репещук Людмила	7779	5	отлично	Кижяева Е.С.
21.	Свежих Олеся	114	5	отлично	Кижяева Е.С.
22.	Сурнин Никита	120	5	отлично	Кижяева Е.С.
23.	Хлевная Диана	115	5	отлично	Кижяева Е.С.
24.	Чалова Мария	117	5	отлично	Кижяева Е.С.
25.	Лихачева Евгения	116	5	отлично	Кижяева Е.С.

Число присутствующих студентов 25 чел

Из них получивших «отлично» 22 чел

получивших «хорошо» 3 чел

получивших «удовлетворительно» -

получивших «неудовлетворительно» -

Число, не явившихся студентов -

Заведующий отделением Кижяева Е.С.



КОПИЯ
ЗАМ. ДИРЕКТОРА
БИРЮКОВА Т.В.

СПРАВКА
о результатах рубежного контроля
в группе ПК 31 профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Дана преподавателю ГБПОУ КК УСПК Кижаяевой Е.С.

Результатом рубежного контроля в группе ПК 31 профессия 19.01.17 Повар, кондитер по МДК 05.01 Технология приготовления блюд из мяса в 2017-2018 учебном году являются следующие показатели:

Наименование дисциплины	Количество обучающихся	Абсолютная успеваемость	Качество успеваемости	Средний балл
Технология приготовления блюд из мяса	25	100%	100%	4,88

Заместитель директора по УР



Г.В. Бирюкова

**АНАЛИЗ
результатов входного контроля знаний**

По дисциплине Технология приготовления хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий
Преподаватель Жытаева С.Р.
Специальность 19.01.17 Повар, кондитер
Курс 3 группа ЖК.31
Дата проведения контрольной работы 29.09.2017 г.

Количество студентов:

Общее число студентов в группе 25 чел.
Число явившихся студентов 25 чел., 100 %
Число не явившихся студентов - чел., - %

В результате проведения контрольной работы студентами получены следующие оценки:

5 «отлично» -	<u>42</u>	чел.,	<u>48</u>	%
4 «хорошо» -	<u>10</u>	чел.,	<u>40</u>	%
3 «удовлетворительно» -	<u>3</u>	чел.,	<u>12</u>	%
2 «неудовлетворительно» -	<u>-</u>	чел.,	<u>-</u>	%

Абсолютная успеваемость - 100 %
Качественная успеваемость - 88 %
Средний балл - 4,36

Примечание: К анализу прилагаются задания, тексты вопросов к контрольной работе, которые утверждаются и оформляются как материал к промежуточной аттестации
В журнале учебных занятий в графе «Тема занятия» записать – Входной контроль знаний

Заключение

Входной контроль знаний проводился в группе
3 курс по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и
показал удовлетворительные знания студентов по
дисциплине Технология приготовления хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий.
Все студенты групп ЖК.31 справились с
предложенной задачей.

Примечание: Заключение по результатам контроля знаний студентов составляется преподавателем и содержит анализ, выводы:

- об уровне обучаемости студентов данной группы;
- о возможных перспективах обучения студентов (о соответствии форм и методов работы преподавателя со студентами разного уровня обучаемости);
- об уровне учебной дисциплины в группе вообще и по отдельным студентам (с указанием фамилий).



ВЕДОМОСТЬ
РЕЗУЛЬТАТОВ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	Оценка
1.	Вахтин Владимир Станиславович	4 (хорошо)
2.	Воронина Татьяна Владимировна	5 (отлично)
3.	Гашенко Полина Вячеславовна	3 (удовлетворит.)
4.	Довбня Денис Николаевич	4 (хорошо)
5.	Дудак Алена Александровна	5 (отлично)
6.	Дубовский Семен Андреевич	3 (удовлетворит.)
7.	Евченко Александр Иванович	5 (отлично)
8.	Зайцев Сергей Алексеевич	5 (отлично)
9.	Ильченко Мария Андреевна	5 (отлично)
10.	Калякина Дарья Юрьевна	4 (хорошо)
11.	Кижаяев Владимир Сергеевич	3 (удовлетворит.)
12.	Кодзаев Урусхан Игоревич	4 (хорошо)
13.	Конева Ольга Викторовна	5 (отлично)
14.	Краенская Татьяна Михайловна	5 (отлично)
15.	Курушина Анастасия Константиновна	4 (хорошо)
16.	Кузьменко Валентин Геннадьевич	4 (хорошо)
17.	Лихачева Евгения Сергеевна	5 (отлично)
18.	Мамонтова Анна Сергеевна	5 (отлично)
19.	Матвеев Александр Андреевич	4 (хорошо)
20.	Орловская Виктория Андреевна	5 (отлично)
21.	Репещук Людмила Анатольевна	4 (хорошо)
22.	Свежих Олеся Юрьевна	4 (хорошо)
23.	Сурнин Никита Николаевич	4 (хорошо)
24.	Хлевная Диана Васильевна	5 (отлично)
25.	Чалова Мария Анатольевна	5 (отлично)

Преподаватель

Ситяева

(подпись)

С.С. Кижаяева

(Ф.И.О.)

КОМПЕТЕНТНО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕЖИЙ ИМОЛЕЖСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КОММУНИСТИЧЕСКАЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКАЯ
МНН 2356003670
ОГРН 1022304968200

ЗАМ. ДИРЕКТОРА
БИРЮКОВА Т.В.



ГБПОУ КК УСПК

Очная форма обучения

ВЕДОМОСТЬ
2017-2018 учебный год

Профессия **19.01.17 Повар, кондитер**

Группа **ПК 31** Курс **3** Семестр **6**

Наименование дисциплины **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Форма контроля **дифференцированный зачет**

Ф.И.О. преподавателя **Кижяева Е.С.**

Дата проведения: 07.03.2018 г.

№	Ф.И. студента	Номер зачетной книжки	Оценка		Подпись преподавателя
			цифрой	прописью	
1.	Вахтин Владимир	98	5	отлично	Кижяева
2.	Воронина Татьяна	99	5	отлично	Кижяева
3.	Гашенко Полина	100	5	отлично	Кижяева
4.	Довбня Денис	101	5	отлично	Кижяева
5.	Дубовский Семён	121	5	отлично	Кижяева
6.	Дудак Алёна	102	5	отлично	Кижяева
7.	Евченко Александр	103	5	отлично	Кижяева
8.	Зайцев Сергей	7761	5	отлично	Кижяева
9.	Ильченко Мария	104	5	отлично	Кижяева
10.	Калякина Дарья	105	5	отлично	Кижяева
11.	Кижяев Владимир	106	4	хорошо	Кижяева
12.	Кодзаев Урусхан	107	5	отлично	Кижяева
13.	Конева Ольга	97	5	отлично	Кижяева
14.	Краенская Татьяна	108	5	отлично	Кижяева
15.	Кузьменко Валентин	110	5	отлично	Кижяева
16.	Курушина Анастасия	109	4	хорошо	Кижяева
17.	Мамонтова Анна	111	5	отлично	Кижяева
18.	Матвеев Александр	119	5	отлично	Кижяева
19.	Орловская Виктория	113	5	отлично	Кижяева
20.	Репешук Людмила	7779	5	отлично	Кижяева
21.	Свежих Олеся	114	5	отлично	Кижяева
22.	Сурнин Никита	120	5	отлично	Кижяева
23.	Хлевная Диана	115	5	отлично	Кижяева
24.	Чалова Мария	117	5	отлично	Кижяева
25.	Лихачева Евгения	116	5	отлично	Кижяева

Число присутствующих студентов 25 чел

Из них получивших «отлично» 23 чел

 получивших «хорошо» 2 чел

 получивших «удовлетворительно» -

 получивших «неудовлетворительно» -

Число, не явившихся студентов -

Заведующий отделением Кижяева



СПРАВКА

о результатах рубежного контроля
в группе ПК 31 профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Дана преподавателю ГБПОУ КК УСПК Кижаяевой Е.С.

Результатом рубежного контроля в группе ПК 31 профессия 19.01.17 Повар, кондитер по МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в 2017-2018 учебном году являются следующие показатели:

Наименование дисциплины	Количество обучающихся	Абсолютная успеваемость	Качество успеваемости	Средний балл
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	25	100%	100%	4,92

Заместитель директора по УР



Т.В. Бирюкова