

**Характеристика результатов освоения образовательной программы
профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Показатели результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования:	Краткая характеристика результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования:	Значение показателей в организации
обеспечение документами организации всех видов практик по основной профессиональной образовательной программе;	имеются рабочие программы по учебной и производственной практике, календарно-тематическое планирование, перечень учебно-производственных работ, договора с предприятиями. Рабочие программы по производственной практике согласованы с работодателями	обеспечено
обеспечение документами по организации государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) выпускников;	Программа государственной итоговой аттестации (согласована с работодателями), Приказ «О создании государственных экзаменационных комиссий, экзаменационных комиссий, апелляционной комиссии (ППКРС, ППРС) в 2022 году»	обеспечено
выполнение учебных планов и программ;	выполнено	100%
доля обучающихся, освоивших обязательные дисциплины (по курсам);	43.01.09 Повар, кондитер 1 курс 2 курс 3 курс 4 курс	92% 85% 84% 88%
количество обучающихся по основной профессиональной образовательной программе, имеющих положительные оценки по результатам государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) (обучающиеся освоили все профессиональные модули/виды профессиональной деятельности; у обучающихся сформированы общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО);	по результатам государственной итоговой аттестации имеют положительные оценки, освоили все профессиональные модули/виды профессиональной деятельности сформированы общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО	14 чел
количество обучающихся, зачисленных для освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих, и количество обучающихся, завершивших обучение на основании приказа организации о его отчислении в связи с полным освоением образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих и прохождением государственной итоговой аттестации, их процентное соотношение	43.01.09 Повар, кондитер	56%

Характеристика результатов освоения дисциплин, междисциплинарных курсов,
профессиональных модулей в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Код	Дисциплин., МДК, ПМ	Группа	Контин- гент студентов	Количество студентов, выполнявших работу		Количество студентов, справившихся на «5»		Количество студентов, справившихся на «4»		Количество студентов, справившихся на «3»		Количество студентов, справившихся на «2»		Средний балл балл
				кол-во	%	кол- во	%	кол-во	%	кол- во	%	кол- во	%	
ОУДБ.01	Русский язык	П-104	26	24	92	-	-	10	42	14	58	-	-	3,4
ОУДБ.02	Литература	П-104	26	24	96	3	13	10	42	11	45	-	-	3,7
ОУДБ.03	Родной язык	П-104	26	23	88	2	9	7	30	14	61	-	-	3,5
ОУДБ.04	Английский язык	П-104	13	12	92	2	17	4	33	6	50	-	-	3,6
	Немецкий язык	П-104	13	11	85	1	9	4	36	6	55	-	-	3,5
ОУДБ.05	История	П-104	26	23	88	-	-	9	39	14	61	-	-	3,5
ОУДБ.06	Физическая культура	П-104	26	20	78	6	30	11	55	3	15	-	-	4,1
ОУДБ.07	Астрономия	П-104	26	23	88	-	-	10	43	13	57	-	-	3,5
ОУДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	П-104	26	24	92	5	21	14	58	5	21	-	-	4
Общеобразовательные учебные дисциплины базовые		П-104	208	184	89	24	13	82	45	78	42	-	-	3,6
			Абсолютная 100					Качественная 56						
ОУДП.01	Математика	П-104	26	23	88	-	-	6	26	16	70	1	4	3,2
ОУДП.02	Информатика	П-104	26	23	88	4	17	10	44	9	39	-	-	3,8
ОУДП.03	Химия	П-104	26	23	88	2	9	11	46	10	45			3,7
Общеобразовательные учебные дисциплины профильные		П-104	78	69	88	6	9	27	39	36	51	1	1	3,6
			Абсолютная 99					Качественная 48						
УДД.02	Физика	П-104	26	23	88	-	-	9	39	14	61	-	-	3,5
УДД.04	Обществознание	П-104	26	24	92	-	-	10	42	14	58	-	-	3,4
Учебные дисциплины дополнительные		П-104	52	47	90	-	-	19	40	28	60	-	-	3,5
			Абсолютная 100					Качественная 40						
ОИП.01	Общеобразовательный индивидуальный проект	П-104	26	24	92	-	-	10	42	14	58	-	-	3,4
			Абсолютная 100					Качественная 43						
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания....	П-104	26	26	100	5	19	12	46	9	35	-	-	3,8
ОП.02	Основы товароведения	П-104	26	23	88	1	4	10	43	12	52	-	-	3,7
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего мес..	П-104	26	23	88	1	4	14	61	8	35	-	-	3,7

Код	Дисциплин., МДК, ПМ	Группа	Контин- гент студентов	Количество студентов, выполнявших работу		Количество студентов, справившихся на «5»		Количество студентов, справившихся на «4»		Количество студентов, справившихся на «3»		Количество студентов, справившихся на «2»		Средний балл балл
				кол-во	%	кол- во	%	кол-во	%	кол- во	%	кол- во	%	
ОП.05	Основы калькуляции	П-104	26	23	88	1	4	12	52	10	43	-	-	3,6
Общепрофессиональный цикл		П-103	104	95	91	8	8	48	51	39	41	-	-	3,7
				Абсолютная 98				Качественная 59						
ОУДБ.01	Русский язык	П-203	22	17	85	3	18	4	24	10	58	-	-	3,6
ОУДБ.02	Литература	П-203	22	17	77	2	12	5	18	10	70			3,5
ОУДБ.03	Английский язык	П-203	10	10	100	2	20	5	50	3	30	-	-	3,9
	Немецкий язык	П-203	12	8	67	-	-	2	25	6	75	-	-	3,3
ОУДБ.04	Математика	П-203	22	17	77	-	-	4	23	13	77	-	-	3,3
ОУДБ.05	История	П-203	22	17	77	2	12	5	18	10	70			3,5
ОУДБ.06	Обществознание	П-203	22	17	77	2	12	5	18	10	70			3,5
ОУДБ.07	Физическая культура	П-203	22	19	86	4	21	6	32	9	47	-	-	3,7
ОУДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	П-203	22	17	77	4	23	8	47	5	30	-	-	3,5
ОУДБ.09	Физика	П-203	22	15	69	-	-	6	40	9	60	-	-	3,5
Общеобразовательные учебные дисциплины базовые		П-203	176	154	88	19	12	50	32	85	55	-	-	3,5
				Абсолютная 100				Качественная 45						
ОУДП.01	Информатика	П-203	22	17	77	6	35	3	18	8	47	-	-	3,8
ОУДП.02	Химия	П-203	22	17	77	2	12	5	29	10	70			3,5
Общеобразовательные дисциплины профильные		П-203	44	34	77	8	24	8	24	18	52	-	-	3,7
				Абсолютная 100				Качественная 47						
ОП.06	Охрана труда	П-203	22	17	77	3	18	5	29	9	53	-	-	3,8
Общепрофессиональный цикл		П-203	22	17	77	3	18	5	29	9	53	-	-	3,8
				Абсолютная 100				Качественная 47						
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	П-203	22	17	77	7	41	4	25	6	34	-	-	3,8
МДК.01.01	Организация приготовления полуфабрикатов	П-203	22	17	77	3	18	5	29	9	53	-	-	3,8
МДК.01.02	Процесс приготовления полуфабрикатов	П-203	22	17	77	3	18	5	29	9	53	-	-	3,8
Профессиональный цикл		П-203	66	51	77	13	26	14	28	24	46	-	-	3,8

Код	Дисциплин., МДК, ПМ	Группа	Контин- гент студентов	Количество студентов, выполнявших работу		Количество студентов, справившихся на «5»		Количество студентов, справившихся на «4»		Количество студентов, справившихся на «3»		Количество студентов, справившихся на «2»		Средний балл балл
				кол-во	%	кол- во	%	кол-во	%	кол- во	%	кол- во	%	
		Абсолютная 100						Качественная 53						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	П-302	23	19	83	1	5	6	32	12	63	-	-	3,5
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	П-302	23	19	83	4	21	6	32	9	47	-	-	3,7
ОП.09	Физическая культура в профессион деятельности	П-302	23	19	83	4	21	6	32	9	47	-	-	3,7
Общепрофессиональный цикл		П-302	69	57	83	9	16	18	32	30	52	-	-	3,6
		Абсолютная 100						Качественная 47						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	П-302	23	14	61	1	7	9	64	4	29	-	-	3,7
МДК.02.01	Организация приготовления...горячих блюд	П-302	23	14	61	1	7	9	64	4	29	-	-	3,7
МДК.02.02	Процесс приготовления..... горячих блюд	П-302	23	14	78	3	21	7	50	4	29	-	-	3,9
Профессиональный цикл			69	42	61	5	12	25	60	12	28	-	-	3,8
		Абсолютная 100						Качественная 74						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	П-302	23	19	83	4	21	6	32	9	47	-	-	3,7
МДК.03.01	Организация приготовления...холодных блюд	П-302	23	19	83	4	21	6	32	9	47	-	-	3,7
МДК.03.02	Процесс приготовления..... холодных блюд	П-302	23	19	83	4	21	6	32	9	47	-	-	3,7
Профессиональный цикл		П-302	69	57	83	12	21	18	32	27	47	-	-	3,7
		Абсолютная 100						Качественная 53						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	П-401	11	8	73	2	25	4	50	2	25	-	-	4,0

Код	Дисциплин., МДК, ПМ	Группа	Контин- гент студентов	Количество студентов, выполнявших работу		Количество студентов, справившихся на «5»		Количество студентов, справившихся на «4»		Количество студентов, справившихся на «3»		Количество студентов, справившихся на «2»		Средний балл балл
				кол-во	%	кол- во	%	кол-во	%	кол- во	%	кол- во	%	
	деятельности													
ОП.09	Физическая культура в професс деятельности	П-401	11	10	91	5	50	3	32	2	18	-	-	4,3
ОП.10	Основы трудоустройства и предпринимательства	П-401	11	10	91	6	60	2	18	2	18	-	-	4,4
ОП.11	Психология общения	П-401	11	10	91	6	60	2	18	2	18	-	-	4,4
ОП.12	Дизайн	П-401	11	10	91	6	60	2	18	2	18	-	-	4,4
Общепрофессиональный цикл		П-401	55	48	88	25	52	13	27	10	21	-	-	4,3
		Абсолютная 100						Качественная 79						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	П-401	11	10	91	5	50	3	30	2	20	-	-	4,3
МДК.04.01	Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	П-401	11	10	91	-	-	8	80	2	20	-	-	3,8
МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	П-401	11	10	91	-	-	8	80	2	20	-	-	3,8
Профессиональный цикл		П-401	33	30	91	5	17	19	63	6	20	-	-	4
		Абсолютная 100						Качественная 80						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных	П-401	11	10	91	2	20	5	50	3	30	-	-	3,9
МДК.05.01	Организация приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных	П-401	11	10	91	2	20	5	50	3	30	-	-	3,9
МДК.05.02	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных	П-401	11	10	91	2	20	5	50	3	30	-	-	3,9
Профессиональный цикл		П-401	33	30	91	6	20	15	50	9	30	-	-	3,9
		Абсолютная 100						Качественная 70						
В среднем по профессии			1104	939	85	143	15	371	40	425	45	-	-	3,7
		Абсолютная 100						Качественная 55						

Результаты государственной итоговой аттестации (демонстрационный экзамен) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (2022г.)

№ п/п	Наименование специальности	Наименование компетенции, КОД	Показатели	Всего*	
				Кол-во	%
1	43.01.09 Повар, кондитер	34 Поварское дело, код 1.2	Допущены к экзамену	14/-	14/-
			Сдавали экзамен	14/-	14/-
			Сдали экзамен с оценкой:		
			отлично	1/-	7/-
			хорошо	13/-	93/-
удовлетворительно	-/-	-/-			
		неудовлетвор.	-/-	-/-	

Примечание –

* числитель - показатели по бюджету, знаменатель – показатели по внебюджету