

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРИКАЗ

«27» 09 2022 г.

№ 195-0

ст-ца. Прочноокопская

"О проведении административного контроля качества знаний и умений обучающихся по программам учебных практик в 2022-2023 учебном году"

В соответствии с внутренним планом контроля образовательного процесса, в целях мониторинга качества подготовки обучающихся техникума по программам учебных практик

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Провести мониторинг качества освоения образовательных программ по учебным практикам, в форме административного контроля (оперативного, рубежного) посредством проведения проверочных работ, согласно отдельных графиков по профессиям, указанных в приложениях.

- прил.1.1 – Хмара Л.В.
- прил.1.2 – Холманская О.Ю.
- прил.1.3 – Плечистова О.Б.
- прил.1.4 – Михайлянц С.А.
- прил.1.5 – Морозов В.В.
- прил.1.6 – Авакян Э.А.
- прил.1.7 – Фатеев А.А.
- прил.1.8 – Кулагин С.Н.
- прил.1.9 – Решетов А.В.
- прил.1.10 – Бабошин И.А.
- прил.1.11 – Дятлов Н.П.
- прил.1.12. – Каширин И.В.
- прил.1.13 – Мкртчян С.С.
- прил.1.14 – Хмара А.А.

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАВТ
 А.С. Маркеев



2. Председателю методического объединения техникума Головки А.Г. провести заседание МО техникума по вопросу рассмотрения и утверждения заданий для проведения проверочных работ до 07 октября 2022 года.

3. Мастерам производственного обучения сдать отчетный материал по результатам контрольных работ, на бумажном и электронном носителе, в течение трех дней после даты проведения председателю МО техникума.

4. Председателю методического объединения техникума Головки А.Г. систематизировать информацию по административному контролю и ежемесячно предоставлять анализ и отчетный материал по результатам контрольных работ заместителю директора по УПР.

5. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по УПР. Саркисян И.Х.

Директор ГБПОУ КК НАПТ  А.С. Маркозов

Исп. Саркисян И.Х.

С приказов ознакомлены:

Хмара Л.В.

Плечистова О.Б.

Морозов В.В.

Фатеев А.А.

Решетов А.В.

Дятлов Н.П.

Мкртчян С.С.

Холманская О.Ю.

Михайлянц С.А.

Авакян Э.А.

Кулагин С.Н.

Бабошин И.А.

Каширин И.В.

Хмара А.А.

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ

 А.С. Маркозов



Приложение № 1.1
к приказу № 195-О от "27" 09 2022
"О проведении административного
контроля знаний обучающихся в 2022-
2023 учебном году"

График

проведения административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательных программы по учебным практикам для учебных групп 31 Пов., 34 Пов. (мастер п/о Хмара Л.В.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2022 -2023 учебный год

Учебная группа	Вид практики	Период проведения оперативного контроля	Период проведения оперативного контроля	Период проведения рубежного контроля
31 Пов.	УП.03 Учебная практика	декабрь 2022 г.	январь 2023 г.	февраль 2023 г.
31 Пов.	УП.04 Учебная практика	апрель 2023 г.	апрель 2023 г.	май 2023 г.
34 Пов.	УП.01 Учебная практика	январь 2023 г.	март 2023 г.	апрель 2023 г.
34 Пов.	УП.05 Учебная практика	апрель 2023 г.	апрель 2023 г.	май 2023 г.

Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С.Маркозов

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ
А.С. Маркозов





ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

учебная практика (УП)

Профессия:

Группа: 34 Пов. Курс: 2

Аттестующий мастер:

Дата проведения ДЗ

УП 01. Учебная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Хмара Любовь Викторовна

31.01.2023

№ п/п	Ф.И.О.	№ задания (упражнения)	Аттестационная оценка
1.	Ас	на	удовлетворительно
2.	Бе	на	отлично
3.	Бе	дрович	отлично
4.	Бр	на	удовлетворительно
5.	Вс	на	отлично
6.	Зе	на	отлично
7.	Кс	евна	удовлетворительно
8.	Кс	т	отлично
9.	Кс	андрович	хорошо
10.	Ль	на	отлично
11.	Лу	мирович	удовлетворительно
12.	Ль	андрович	отлично
13.	Лё	андровна	хорошо
14.	М	ович	отлично
15.	Те	вна	хорошо
16.	Ут		отлично
17.	Фл	вовна	отлично
18.	Фл	ович	хорошо
19.	Цд	дровна	отлично
20.	Ш	вна	отлично
21.	Ш	на	отлично
22.	Ал	а	удовлетворительно
23.	Кс	ич	хорошо

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркоза



Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	13	56,52
Хорошо	5	21,74
Удовлетворительно	5	21,74
Неудовлетворительно	-	-

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер

Хмара

Л.В.Хмара

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК

А.С. Марков

А.С. Марков



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.01 Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Дата проведения контроля: 31.01.2023 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.01 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 34 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: **Хмара Л.В.**

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 34 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым 27.09.2022 года проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знанию по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты.

Результаты оперативного опроса показали, что обучающиеся освоили

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркозов



ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Приняли участие в проверочной работе 23 чел. (100 %)
абсолютная успеваемость - 100 %
качество успеваемости – 78,3%
средний балл – 4,34

дата: 31.01.2023 г.

аналитическую справку составил:
старший мастер

С.Н. Кулагин

ознакомлен:
мастер п/о

Л.В. Хмара



ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

учебная практика (УП)

Профессия:

Группа: 34 Пов. Курс: 2

Аттестующий мастер:

Дата проведения ДЗ

УП 01. Учебная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Хмара Любовь Викторовна

11.03.2023

№ п/п	Ф.И.О.	№ задания (упражнения)	Аттестационная оценка
1.	Аб. товна	3	хорошо
2.	Бег евна	2	отлично
3.	Бег сандрович	1	отлично
4.	Бре ровна	4	удовлетворительно
5.	Вор аевна	2	отлично
6.	Зем евна	2	отлично
7.	Кос ксеевна	4	отлично
8.	Кос вна	1	отлично
9.	Кот эксандрович	3	хорошо
10.	Лис евна	3	отлично
11.	Луш димирович	4	отлично
12.	Лип эксандрович	2	отлично
13.	Лев эксандровна	1	хорошо
14.	Мя дрович	3	отлично
15.	Тел евна	4	удовлетворительно
16.	Утк а	2	отлично
17.	Фом злавовна	1	отлично
18.	Фар горович	3	хорошо
19.	Цаг сандровна	4	отлично
20.	Ша евна	1	отлично
21.	Шу евна	2	отлично
22.	Ага вна		удовлетворительно
23.	Кех товнич		хорошо

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ
 А.С. Маркозов



Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	15	65,22
Хорошо	5	21,74
Удовлетворительно	3	13,04
Неудовлетворительно	-	-

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер



Л.В.Хмара



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.01 Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Дата проведения контроля: 11.03.2023 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.01 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 34 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: Хмара Л.В.

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 34 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым 27.09.2022 года проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знанию по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты.

Результаты оперативного опроса показали, что обучающиеся освоили



ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Приняли участие в проверочной работе 23 чел. (100 %)
абсолютная успеваемость - 100 %
качество успеваемости - 87%
средний балл – 4,5

дата: 13.03.2023 г.

аналитическую справку составил:
и.о. старший мастер

С.Н. Кулагин

ознакомлен:
мастер п/о

Л.В. Хмара





ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

учебная практика (УП)

Профессия:

Группа: 34 Пов. Курс: 2

Аттестующий мастер:

Дата проведения ДЗ

УП 01. Учебная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Хмара Любовь Викторовна

03.04.2023

№ п/п	Ф.И.О.	№ задания (упражнения)	Аттестационная оценка
1.	Абг	овна	отлично
2.	Бел	вна	отлично
3.	Бел	андрович	отлично
4.	Бре	ювна	отлично
5.	Вор	евна	отлично
6.	Зем	евна	отлично
7.	Кос	севна	отлично
8.	Кос	на	отлично
9.	Кон	ксандрович	хорошо
10.	Лис	вна	отлично
11.	Лук	димирович	отлично
12.	Лит	ксандрович	отлично
13.	Лёв	ксандровна	хорошо
14.	Мкр	прович	хорошо
15.	Тел	евна	хорошо
16.	Утк	и	отлично
17.	Фом	лавовна	отлично
18.	Фар	орович	хорошо
19.	Цаг	андровна	отлично
20.	Ша	евна	отлично
21.	Шум	вна	отлично
22.	Ага	вна	удовлетворительно
23.	Кех	ович	хорошо

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркозов



Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	16	69,6
Хорошо	6	26,1
Удовлетворительно	1	4,3
Неудовлетворительно	-	-

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер



Л.В.Хмара

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАР
 А.С. Марков



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.01 Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Дата проведения контроля: 03.04.2023 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.01 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 34 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: Хмара Л.В.

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 34 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым 27.09.2022 года проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знанию по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты.

Результаты оперативного опроса показали, что обучающиеся освоили

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркозов



ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Приняли участие в проверочной работе 23 чел. (100 %)

абсолютная успеваемость - 100 %

качество успеваемости – 95,7%

средний балл – 4,6

дата: 04.04.2023 г.

аналитическую справку составил:

и.о. старший мастер

С.Н. Кулагин

ознакомлен:

мастер п/о

Л.В. Хмара



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРИКАЗ

«01» 09 2023 г.

№ 161-0

ст-ца. Прочноокопская

"О проведении административного контроля качества знаний и умений обучающихся по программам учебных практик в 2023-2024 учебном году"

В соответствии с внутренним планом контроля образовательного процесса, в целях мониторинга качества подготовки обучающихся техникума по программам учебных практик

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Провести мониторинг качества освоения образовательных программ по учебным практикам, в форме административного контроля (оперативного, рубежного) посредством проведения проверочных работ, согласно отдельных графиков по профессиям, указанных в приложениях.

- прил.1.1 – Хмара Л.В.
- прил.1.2 – Холманская О.Ю.
- прил.1.3 – Плечистова О.Б.
- прил.1.4 – Михайлянц С.А.
- прил.1.5 – Морозов В.В.
- прил.1.6 – Авакян Э.А.
- прил.1.7 – Фатеев А.А.
- прил.1.8 – Кулагин С.Н.
- прил.1.9 – Решетов А.В.
- прил.1.10 – Бабошин И.А.
- прил.1.11 – Дятлов Н.П.
- прил.1.12. – Каширин И.В.
- прил.1.13 – Мкртчян С.С.
- прил.1.14 – Хмара А.А.

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАТН



А.С. Маркозов



2. Председателю методического объединения техникума Головки А.Г. провести заседание МО техникума по вопросу рассмотрения и утверждения заданий для проведения проверочных работ до 13 сентября 2023 года.

3. Мастерам производственного обучения сдать отчетный материал по результатам контрольных работ, на бумажном и электронном носителе, в течение трех дней после даты проведения председателю МО техникума.

4. Председателю методического объединения техникума Головки А.Г. систематизировать информацию по административному контролю и ежемесячно предоставлять анализ и отчетный материал по результатам контрольных работ заместителю директора по УПР.

5. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по УПР. Саркисян И.Х.

Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркозов

Исп. Саркисян И.Х.

С приказов ознакомлены:

Хмара Л.В.

Плечистова О.В.

Морозов В.В.

Фатеев А.А.

Решетов А.В.

Дятлов Н.П.

Мкртчян С.С.

Холманская О.Ю.

Михайлянц С.А.

Авакян Э.А.

Кулагин С.Н.

Бабошин И.А.

Каширин И.В.

Хмара А.А.



Приложение № 1.1
к приказу № 640 от " 01 " 09 2023
"О проведении административного
контроля знаний обучающихся в 2023-
2024 учебном году"

График

проведения административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательных программы по учебным практикам для учебных групп 34 Пов., 36 Пов. (мастер п/о Хмара Л.В.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2023 -2024 учебный год

Учебная группа	Вид практики	Период проведения оперативного контроля	Период проведения оперативного контроля	Период проведения рубежного контроля
34 Пов.	УП.02 Учебная практика	октябрь 2023 г.	январь 2024 г.	Март 2024 г.
34 Пов.	УП.05 Учебная практика	декабрь 2023 г.	март 2024 г.	апрель 2024 г.
36 Пов.	УП.01 Учебная практика	март 2024 г.	апрель 2024 г.	апрель 2024 г.
36 Пов.	УП.05 Учебная практика	январь 2024 г.	февраль 2024 г.	февраль 2024 г.

Директор ГБПОУ КК НАПТ



А.С.Маркозов



ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

учебная практика (УП)

Профессия:

Группа: 34 Пов. Курс: 3

Аттестующий мастер:

Дата проведения ДЗ

УП 02. Учебная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Хмара Любовь Викторовна

12.10.2023

№ п/п	Ф.И.О.	№ задания (упражнения)	Аттестационная оценка	
1.	Аб	повна	3	хорошо
2.	Бел	евна	2	отлично
3.	Бел	андрович	1	хорошо
4.	Брс	ровна	4	удовлетворительно
5.	Вор	евна	2	отлично
6.	Зем	евна	2	отлично
7.	Кос	сеевна	4	хорошо
8.	Кос	на	1	отлично
9.	Ком	ксандрович	3	удовлетворительно
10.	Лис	ана	3	отлично
11.	Лук	имирович	4	отлично
12.	Лит	ксандрович	2	отлично
13.	Лёвс	ксандровна	1	удовлетворительно
14.	Мкр	трович	3	отлично
15.	Теле	евна	4	удовлетворительно
16.	Утки		2	отлично
17.	Фом	авовна	1	отлично
18.	Фара	эрович	3	хорошо
19.	Цапл	ндровна	4	отлично
20.	Шац	евна	1	отлично
21.	Шум	на	2	хорошо
22.	Агад	на	3	удовлетворительно
23.	Кехвс	вич		хорошо

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ
 А.С. Маркозов



Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	12	52,2
Хорошо	6	26,1
Удовлетворительно	5	21,7
Неудовлетворительно	-	-

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер



Л.В.Хмара

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ
 А.С. Марков



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.02 Учебная практика ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Дата проведения контроля: 12.10.2023 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.02 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 34 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: **Хмара Л.В.**

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 34 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым 01.09.2023 года

Проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знание подготовки рабочего места, оборудования и сырья.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты

Результаты оперативного опроса показали, что обучающиеся освоили

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок



разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Приняли участие в проверочной работе 23 чел. (100 %)

абсолютная успеваемость, - 100 %

качество успеваемости – 78,3 %

средний балл – 4,3

дата: 12.10.2023 г.

аналитическую справку составил
и.о. старший мастер

С.Н. Кулагин

ознакомлен
мастер п/о

Л.В. Хмара

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАГП
 А.С. Марков





ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

учебная практика (УП)

Профессия:

Группа: 34 Пов. Курс: 3

Аттестующий мастер:

Дата проведения ДЗ

УП 02. Учебная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Хмара Любовь Викторовна

30.01.2024

№ п/п	Ф.И.О.	№ задания (упражнения)	Аттестационная оценка	
1.	Абт	овна	3	хорошо
2.	Бел	евна	2	отлично
3.	Бел	андрович	1	хорошо
4.	Бре	овна	4	хорошо
5.	Вор	евна	2	отлично
6.	Зем	евна	2	отлично
7.	Кос	севна	4	хорошо
8.	Кос	на	1	отлично
9.	Кон	сандрович	3	удовлетворительно
10.	Лис	зна	3	отлично
11.	Лука	имирович	4	отлично
12.	Литв	сандрович	2	отлично
13.	Лёво	сандровна	1	удовлетворительно
14.	Мкр	рович	3	отлично
15.	Теле	евна	4	хорошо
16.	Утки		2	отлично
17.	Фом	авовна	1	отлично
18.	Фара	рович	3	хорошо
19.	Цапли	ндровна	4	отлично
20.	Шаш	вна	1	отлично
21.	Шум	на	2	хорошо
22.	Агадя	а	3	удовлетворительно
23.	Кехво	и	4	хорошо

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАП

А.С. Марков




Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	12	52,2
Хорошо	8	34,8
Удовлетворительно	3	13
Неудовлетворительно	-	-

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер



Л.В.Хмара



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.02 Учебная практика ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Дата проведения контроля: 30.01.2024 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.02 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 34 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: Хмара Л.В.

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 34 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым 01.09.2023 года

Проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знание подготовки рабочего места, оборудования и сырья.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты

Результаты оперативного опроса показали, что обучающиеся освоили

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок



разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Приняли участие в проверочной работе 23 чел. (100 %)

абсолютная успеваемость, - 100 %

качество успеваемости – 87 %

средний балл – 4,4

дата: 31.01.2024 г.

аналитическую справку составил
и.о. старший мастер

С.Н. Кулагин

ознакомлен
мастер п/о



Л.В. Хмара



Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	15	65,3
Хорошо	7	30,4
Удовлетворительно	1	4,3
Неудовлетворительно	-	-

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер

Хмара

Л.В.Хмара



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.02 Учебная практика ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Дата проведения контроля: 01.03.2024 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.02 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 34 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: Хмара Л.В.

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 34 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым 01.09.2023 года

Проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

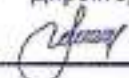
Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знание подготовки рабочего места, оборудования и сырья.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты

Результаты оперативного опроса показали, что обучающиеся освоили

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ.
 А.С. Марков



ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Приняли участие в проверочной работе 23 чел. (100 %)

абсолютная успеваемость , - 100 %

качество успеваемости – 95,7 %

средний балл – 4,6

дата: 04.03.2024 г.

аналитическую справку составил
и.о. старший мастер

С.Н. Кулагин

ознакомлен
мастер п/о

Л.В. Хмара

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркозов



Российская Федерация
Краснодарский край
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОДАРСКОГО КНИИ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»
ИНН 2343007414 ОГРН 1022304551713
352235, Новокубанский район,
ст. Пронножопская, ул. Чкалова, 1
Тел.: 2-81-02

ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

учебная практика (VII)
Профессия:
Группа: 36 Пов. Курс: 2
Аттестующий мастер:
Дата проведения ДЗ

УП 05. Учебная практика
43.01.09 Повар, кондитер
Хмара Любовь Викторовна
24.01.2024

№ п/п	Ф.И.О.	№ задания (упражнения)	Аттестационная оценка
1.	Бикер	3	хорошо
2.	Бургер	2	отлично
3.	Гаври	1	отлично
4.	Денич	4	удовлетворительно
5.	Дорох	2	отлично
6.	Егизар	2	отлично
7.	Ермол	4	удовлетворительно
8.	Емаев	1	отлично
9.	Кирее	3	хорошо
10.	Рогоза	3	отлично
11.	Кульп	4	отлично
12.	Казба	2	отлично
13.	Лавро	1	хорошо
14.	Лапте	3	отлично
15.	Лобче	4	хорошо
16.	Матви	2	удовлетворительно
17.	Ореш	1	отлично
18.	Сема	3	хорошо
19.	Скрип	4	отлично
20.	Терещ	1	отлично
21.	Форос	2	отлично
22.	Шума	3	хорошо
23.	Шадр	4	хорошо
24.	Яненко	2	удовлетворительно

Директор ГБПОУ КК НАПТ
А.С. Маркозов



Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	13	54,2
Хорошо	7	29,2
Удовлетворительно	4	16,6
Неудовлетворительно	-	-

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер



Л.В.Хмара

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ
 А.С. Маркозов



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.05 Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Дата проведения контроля: 24.01.2024 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.05 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 36 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: Хмара Л.В.

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 36 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым 01.09.2023 года проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знанию технологии изготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты

Результаты оперативного контроля показали, что обучающиеся освоили

КОПИЯ ВЕРНА
директор ВПОУ

А.С. Маркозов





ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

учебная практика (УП)

Профессия:

Группа: 36 Пов. Курс: 2

Аттестующий мастер:

Дата проведения ДЗ

УП 05. Учебная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Хмара Любовь Викторовна

07.02.2024

№ п/п	Ф.И.О.	№ задания (упражнения)	Аттестационная оценка
1.	Бике	2	хорошо
2.	Бурги	3	отлично
3.	Гаври	4	отлично
4.	Дени	1	хорошо
5.	Доро	3	отлично
6.	Егиз	4	отлично
7.	Ерме	2	удовлетворительно
8.	Емае	1	отлично
9.	Кире	4	хорошо
10.	Рого	3	отлично
11.	Куль	4	отлично
12.	Казб.	2	отлично
13.	Лавр	1	хорошо
14.	Лапт	3	отлично
15.	Лобч	4	хорошо
16.	Мат	2	хорошо
17.	Оред	1	отлично
18.	Сема	3	хорошо
19.	Скри	4	отлично
20.	Тере	1	отлично
21.	Форс		отлично
22.	Шум		хорошо
23.	Шад		хорошо
24.	Яне		удовлетворительно

КОПИЯ ВЕРНА
 Директор ГБПОУ КК НАПТ

 А.С. Маркозов



Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	13	54,2
Хорошо	9	37,5
Удовлетворительно	2	8,3
Неудовлетворительно	-	-

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер



Л.В.Хыра

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГЕПОУ КК ИАТ
 А.С. М...



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.05 Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Дата проведения контроля: 07.02.2024 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.05 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 36 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: Хмара Л.В.

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 36 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным 01.09.2023 года проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знанию технологии изготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты.

Результаты оперативного опроса показали, что обучающиеся освоили

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркозов



ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Приняли участие в проверочной работе 24 чел. (100 %)

абсолютная успеваемость - 100 %

качество успеваемости – 91,7%

средний балл – 4,45

дата: 08.02.2024 г.

аналитическую справку составил:
старший мастер

С.Н. Кулагин

ознакомлен:
мастер п/о

И.В. Хмара



Российская Федерация
 Краснодарский край
 ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
 «НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРИО-ТЕХНИЧЕСКИЙ
 ТЕХНИКУМ»
 ИНН 2342007404 ОГРН 1022304031711
 362205, Новокубанский район,
 ст. Промышленная, ул. Чапаева, 11
 Тел: 2-51-02

ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

учебная практика (VII)

Профессия:

Группа: 36 Пов. Курс: 2

Аттестующий мастер:

Дата проведения ДЗ

УП 05. Учебная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Хмара Любовь Викторовна

28.02.2024

№ п/п	Ф.И.О.	№ задания (упражнения)	Аттестационная оценка
1.	Бил	4	хорошо
2.	Буд	2	отлично
3.	Гав	1	отлично
4.	Дег	4	хорошо
5.	Дог	1	отлично
6.	Еги	2	отлично
7.	Ери	4	отлично
8.	Еме	1	отлично
9.	Киу	3	хорошо
10.	Рог	3	отлично
11.	Кул	4	отлично
12.	Каз	2	отлично
13.	Лав	1	хорошо
14.	Лал	3	отлично
15.	Лоб	4	хорошо
16.	Мат	2	отлично
17.	Оре	1	отлично
18.	Сем	3	хорошо
19.	Скр	4	отлично
20.	Терс	1	отлично
21.	Фор	4	отлично
22.	Шуь	2	хорошо
23.	Шад	3	хорошо
24.	Янез	4	отлично

КОПИЯ ВЕРНА
 Директор ГБПОУ КК НАПТ

 А.С. Марков



Результаты аттестации

Оценка	Количество	В процентах
Отлично	16	66,7
Хорошо	8	33,3
Удовлетворительно	-	
Неудовлетворительно	-	

Общая характеристика учебной группы (положительные и отрицательные стороны подготовки)

Аттестующий мастер

Хмара

Л.В.Хмара

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ ЮС
А.С. М...



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Аналитическая справка

по результатам административного контроля качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.05 Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Дата проведения контроля: 28.02.2024 г.

Вид контроля: оперативный контроль

Форма контроля: проверочная работа

Цель контроля:

- выявление уровня качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по УП.05 Учебная практика
- формирование базы данных для ведения мониторинга качества обучения учебная группа 36 Пов., профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО мастера п/о: Хмара Л.В.

В соответствии с графиком проведения административного контроля качества освоения образовательных программ по учебным практикам группы 36 Пов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым 01.09.2023 года проведен оперативный контроль в форме проверочной работы.

Проверочная работа состоит из 4 вариантов.

Задания разделены на теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит задания по технике безопасности и знанию технологии изготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Практическая часть заключается в выполнении практического задания, для которого предоставляются технологические карты.

Результаты оперативного опроса по заявке обучающиеся освоили

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ
А.С. Маркозов



ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Приняли участие в проверочной работе 24 чел. (100 %)

абсолютная успеваемость - 100 %

качество успеваемости – 100%

средний балл – 4,66

дата: 29.02.2024 г.

аналитическую справку составил:
старший мастер

С.Н. Кулагин

ознакомлен:
мастер п/о

Л.В. Хмара

КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркозов



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРИКАЗ

от «30» июня 2023 г.

№ 142-0

ст-ца Прочноокопская

«О выдаче дипломов о среднем профессиональном образовании»

В связи с окончанием полного курса обучения, на основании решения государственной экзаменационной комиссии от 30.06.2023 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Выдать диплом о среднем профессиональном образовании обучающимся 3 курса группы № 28Авт. по профессии 23.01.03 Автомеханик очной формы обучения на базе основного общего образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих со сроком обучения 2 года 10 месяцев (протокол ГЭК № 1 от 30.06.2023г.):

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Документ об образовании	
1	Азар	диплом о среднем профессиональном образовании	
2	Богун	орович	диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
3	Гаври	зимович	диплом о среднем профессиональном образовании
4	Дело	ич	диплом о среднем профессиональном образовании
5	Джун	ич	диплом о среднем профессиональном образовании
6	Елиз		диплом о среднем профессиональном образовании
7	Зеня	ич	диплом о среднем профессиональном образовании
8	Каза	ич	диплом о среднем профессиональном образовании
9	Кея		диплом о среднем профессиональном образовании

КОПИЯ ВЕРН

Директор

А.С. Маркозова

			образовании
11	Ле	евич	диплом о среднем профессиональном образовании
12	Ле	ич	диплом о среднем профессиональном образовании
13	Па	ксимович	диплом о среднем профессиональном образовании
14	Ре	идрович	диплом о среднем профессиональном образовании
15	Са	сеевич	диплом о среднем профессиональном образовании
16	То	идрович	диплом о среднем профессиональном образовании
17	Ш	вна	диплом о среднем профессиональном образовании
18	Уг	за	диплом о среднем профессиональном образовании
19	Фг	ич	диплом о среднем профессиональном образовании
20	Ле	андровна	диплом о среднем профессиональном образовании
21	Фг	вна	диплом о среднем профессиональном образовании
22	Хг	евич	диплом о среднем профессиональном образовании
23	Ш	ич	диплом о среднем профессиональном образовании

5. Выдать диплом о среднем профессиональном образовании обучающимся 4 курса группы № 31Пов. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер очной формы обучения на базе основного общего образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих со сроком обучения 3 года 10 месяцев (протокол ГЭК № 3 от 30.06.2023г.):

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Документ об образовании
1	Аниси евна	диплом о среднем профессиональном образовании
2	Ольхо вловна	диплом о среднем профессиональном образовании
3	Безбог геевич	диплом о среднем профессиональном образовании
4	Вороб гиевич	диплом о среднем профессиональном образовании
5	Гриш геевна	диплом о среднем профессиональном образовании
6	Ефим идрович	диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
7	Жужг евич	диплом о среднем профессиональном образовании
8	Ищук евна	диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
	вловна	диплом о среднем профессиональном образовании

КОПИЯ
Директор БПО «Кибитка»

А.С. Маркозов

			образования
10	Малов	ч	диплом о среднем профессиональном образовании
11	Маски	звна	диплом о среднем профессиональном образовании
12	Мити		диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
13	Мони		диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
14	Парш	риевна	диплом о среднем профессиональном образовании
15	Поное	ина	диплом о среднем профессиональном образовании
16	Мкрт		диплом о среднем профессиональном образовании
17	Семчи	ласвна	диплом о среднем профессиональном образовании
18	Скиде	ановна	диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
19	Улизс	олавич	диплом о среднем профессиональном образовании
20	Уское		диплом о среднем профессиональном образовании
21	Хегай	ирович	диплом о среднем профессиональном образовании
22	Чернз	ловна	диплом о среднем профессиональном образовании
23	Шевч	сеевна	диплом о среднем профессиональном образовании

6. Выдать диплом о среднем профессиональном образовании обучающимся 4 курса группы № 2 ТО специальности 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта очной формы обучения на базе среднего общего образования по программе подготовки специалистов среднего звена со сроком обучения 3 года 10 месяцев (протокол ГЭК № 5 от 30.06.2023г.):

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Документ об образовании
1	Абуде	диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
2	Ворно	диплом о среднем профессиональном образовании
3	Голуб	диплом о среднем профессиональном образовании
4	Григор	диплом о среднем профессиональном образовании
5	Дране	диплом о среднем профессиональном образовании
6	Елько	диплом о среднем профессиональном образовании
		диплом о среднем профессиональном образовании с отличием

КОПИЯ
Директор ГБПОУ ИК НАПТ

А.С. Маркозов

8	Коро
9	Крив
10	Куру
11	Куш
12	Мин
13	Мис
14	Мих
15	Мор
16	Плю
17	Пог
18	Пря
19	Раде
20	Сиб
21	Сот
22	Стас
23	Фил
24	Чер

ич	диплом о среднем профессиональном образовании
ксеевич	диплом о среднем профессиональном образовании
ич	диплом о среднем профессиональном образовании
триевна	диплом о среднем профессиональном образовании
ович	диплом о среднем профессиональном образовании
вич	диплом о среднем профессиональном образовании
говна	диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
евич	диплом о среднем профессиональном образовании с отличием
имович	диплом о среднем профессиональном образовании
ич	диплом о среднем профессиональном образовании
	диплом о среднем профессиональном образовании
евич	диплом о среднем профессиональном образовании
	диплом о среднем профессиональном образовании
ич	диплом о среднем профессиональном образовании
авович	диплом о среднем профессиональном образовании
ич	диплом о среднем профессиональном образовании
ич	диплом о среднем профессиональном образовании

Директор



А.С. Маркозов

