

Протокол

проверки директорских контрольных работ по дисциплине МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, III курс, 2017-2018уч. года «22» марта 2018года

группа 15-ТОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
преподаватель Скопецкая Л.Н.

| Ф.И.О. | Номер задания | | | | | Итоговая оценка |
|-------------|---------------|---|---|---|---|-----------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 1 | + | + | + | + | + | 5 |
| 2 | + | + | + | + | + | 5 |
| 3 | - | + | + | + | - | 3 |
| 4 | + | - | + | + | + | 4 |
| 5 | - | + | + | + | + | 4 |
| 6 | + | + | + | - | + | 4 |
| 7 | - | + | + | - | + | 3 |
| 8 | + | + | + | - | + | 4 |
| 9 | + | + | + | + | - | 4 |
| 10 | - | + | + | + | + | 4 |
| 11 | + | + | + | - | - | 3 |
| 12 | - | + | + | + | + | 4 |
| 13 | + | + | + | + | + | 5 |
| 14 | + | + | + | + | + | 5 |
| 15 | + | + | - | + | - | 3 |
| 16 | + | + | + | + | + | 5 |
| 17 | + | + | + | - | - | 3 |
| 18 | + | - | + | + | - | 3 |
| 19 | + | + | + | + | + | 5 |
| 20 | - | + | + | + | - | 3 |
| 21 | + | + | - | + | + | 4 |
| 22 | - | + | + | + | + | 4 |
| 23 | + | - | + | - | + | 3 |
| 24 | - | + | + | + | - | 3 |
| Средний бал | | | | | | 3,83 |

По списку 24 человека
Выполнили работу 24 человека

«5» - 6

«4» - 10

«3» - 8

«2» - 0

Итого:

Качество – 62,50%

Успеваемость – 100%

Средний бал – 3,83



Преподаватель, проводивший
директорскую контрольную работу

Скопецкая Л.Н.

Заместитель директора по УР

Добрыдина О.Н.

Протокол

проверки директорских контрольных работ по дисциплине МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, III курс, 2017-2018уч. года «24» мая 2018года

группа 15-ТОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
преподаватель Скопецкая Л.Н.

| Ф.И.О. | Номер задания | | | | | Итоговая оценка |
|-------------|---------------|---|---|---|---|-----------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 1 | + | + | + | + | + | 5 |
| 2 | + | + | + | + | + | 5 |
| 3 | - | + | + | + | + | 4 |
| 4 | + | - | + | + | + | 4 |
| 5 | - | + | + | + | + | 4 |
| 6 | + | + | + | - | + | 4 |
| 7 | - | + | + | + | + | 4 |
| 8 | + | + | + | - | + | 4 |
| 9 | + | + | + | + | - | 4 |
| 10 | - | + | + | + | + | 4 |
| 11 | + | + | + | - | - | 3 |
| 12 | - | + | + | + | + | 4 |
| 13 | + | + | + | + | + | 5 |
| 14 | + | + | + | + | + | 5 |
| 15 | + | + | - | + | - | 3 |
| 16 | + | + | + | + | - | 4 |
| 17 | + | + | + | - | - | 3 |
| 18 | + | - | + | + | - | 3 |
| 19 | + | + | + | + | + | 5 |
| 20 | - | + | + | + | + | 4 |
| 21 | + | + | - | + | + | 4 |
| 22 | - | + | + | + | + | 4 |
| 23 | + | - | + | + | + | 4 |
| 24 | - | + | + | + | - | 3 |
| Средний бал | | | | | | 4,00 |

По списку 24 человека

Выполнили работу 24 человека

«5» - 5

«4» - 14

«3» - 5

«2» - 0

Итого:

Качество – 79,16%

Успеваемость – 100%

Средний бал – 4,00



Преподаватель, проводивший директорскую контрольную работу

Скопецкая Л.Н.

Заместитель директора по УР

Добрыдина О.Н.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»
(ГБПОУ КК АТТС)

П Р И К А З

г. Армавир

от 15.09.2017 г.

№ 138.2 - ОД

В соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации, утвержденным приказом директора № 21-ОД от 22.01.2014 г. и в целях проведения мониторинга качества обучения в техникуме

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Провести текущий административный, оперативный и рубежный контроль по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам во всех учебных группах.
Срок: с 20.11.2017 г. по 30.11.2017 г.
с 12.03.2018 г. по 23.03.2018 г.
с 21.05.2018 г. по 31.05.2018 г.
2. Руководителям учебно-методических объединений обеспечить разработку и проверку оценочных средств для проведения текущего административного, оперативного и рубежного контролей
Срок: до 27.10.2017 г.
3. Преподавателям сдать ведомости текущего контроля председателям учебно-методических объединений
Срок: в день проверки контроля.
4. Руководителям учебно-методических объединений проанализировать и обобщить результаты мониторинга на заседаниях учебно-методических объединений.
Срок: до 23.12.2017 г.
до 21.06. 2018 г.
5. Рассмотреть результаты мониторинга на совещаниях при заместителе директора по учебной работе
Срок: до 28.12.2017 г.
до 28.06. 2018 г.



6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по УР Добрыдину О.Н.

Директор



А.П. Буров

С приказом ознакомлена:

Добрыдина О.Н.



Протокол

проверки директорских контрольных работ по дисциплине МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, III курс, 2018-2019 учебного года

«27» ноября 2018года

группа 16-ТОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

преподаватель Скопецкая Л.Н.

| 1 | ФИО | Номер задания | | | | | Итоговая оценка |
|-------------|-----|---------------|---|---|---|---|-----------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 1 | | + | - | + | + | + | 4 |
| 2 | | | + | + | - | + | 4 |
| 3 | | | + | + | + | + | 4 |
| 4 | | | + | - | + | - | 3 |
| 5 | | | + | + | - | + | 4 |
| 6 | | | + | + | - | - | 3 |
| 7 | | | + | + | + | + | 5 |
| 8 | | | + | + | + | + | 5 |
| 9 | | | + | + | + | - | 4 |
| 10 | | | + | + | + | + | 5 |
| 11 | | | + | + | - | - | 3 |
| 12 | | | + | + | + | + | 4 |
| 13 | | | + | + | + | + | 4 |
| 14 | | | + | + | + | + | 5 |
| 15 | | | + | + | + | + | 5 |
| 16 | | | + | + | - | - | 3 |
| 17 | | | + | + | + | + | 5 |
| 18 | | | + | + | + | - | 4 |
| 19 | | | + | - | + | + | 4 |
| 20 | | | + | + | + | + | 4 |
| 21 | | | + | - | + | + | 4 |
| 22 | | | + | + | + | + | 4 |
| 23 | | | + | - | + | - | 3 |
| 24 | | | + | + | + | + | 5 |
| 25 | | | + | + | - | + | 4 |
| Средний бал | | | | | | | 4,08 |

По списку 25 человека

Выполняли работу 25 человека

«5» - 7

«4» - 13

«3» - 5

«2» - 0

Итого:

Качество – 80,00%

Успеваемость – 100%

Средний бал – 4,08



Преподаватель, проводивший директорскую контрольную работу

Скопецкая Л.Н.

Заместитель директора по УР

Добрыдина О.Н.

Протокол

проверки директорских контрольных работ по дисциплине МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, II курс, 2017-2018 учебного года «30» мая 2018года

группа 16-ТОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

преподаватель Скопецкая Л.Н.

| 1 | ФИО | Номер задания | | | | | Итоговая оценка |
|-------------|---------------------------|---------------|---|---|---|---|-----------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 1 | Алавердян Милена Олеговна | + | - | + | + | + | 4 |
| 2 | | | + | + | - | + | 4 |
| 3 | | | + | + | + | - | 3 |
| 4 | | | + | - | + | - | 3 |
| 5 | | | + | + | - | + | 4 |
| 6 | | | + | + | - | - | 3 |
| 7 | | | + | + | - | + | 3 |
| 8 | | | + | + | + | + | 5 |
| 9 | | | + | + | + | - | 4 |
| 10 | | | + | + | + | + | 4 |
| 11 | | | + | + | - | - | 3 |
| 12 | | | + | - | + | + | 3 |
| 13 | | | + | + | + | + | 5 |
| 14 | | | + | + | + | + | 5 |
| 15 | | | + | + | + | + | 5 |
| 16 | | | + | + | - | - | 3 |
| 17 | | | + | + | + | + | 5 |
| 18 | | | + | + | + | - | 4 |
| 19 | | | + | - | + | + | 4 |
| 20 | | | + | + | + | + | 4 |
| 21 | | | + | - | + | + | 4 |
| 22 | | | + | + | + | + | 4 |
| 23 | | | + | - | + | - | 3 |
| 24 | | | + | + | - | + | 4 |
| 25 | Щекин Евгений | | + | + | - | + | 4 |
| Средний бал | | | | | | | 3,88 |

По списку 25 человек
 Выполняли работу 25 человек
 «5» - 5
 «4» - 12
 «3» - 8
 «2» - 0
 Итого:
 Качество – 68,00%
 Успеваемость – 100%
 Средний бал – 3,88



Преподаватель, проводивший директорскую контрольную работу

Скопецкая Л.Н.

Заместитель директора по УР

Добрыдина О.Н.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»
(ГБПОУ КК АТТС)

П Р И К А З

г. Армавир

от 04.09.2018 г.

№ 96.2 - ОД

В соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации, утвержденным приказом директора № 67-ОД от 28.08.2018 г. и в целях проведения мониторинга качества обучения в техникуме

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Провести текущий административный, оперативный и рубежный контроль по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам во всех учебных группах.
Срок: с 26.11.2018 г. по 07.12.2018 г.
с 11.03.2019 г. по 23.03.2019 г.
с 20.05.2019 г. по 31.05.2019 г.
2. Руководителям учебно-методических объединений обеспечить разработку и проверку оценочных средств для проведения текущего административного, оперативного и рубежного контролей
Срок: до 01.11.2018 г.
3. Преподавателям сдать ведомости текущего контроля председателям учебно-методических объединений
Срок: в день проверки контроля.
4. Руководителям учебно-методических объединений проанализировать и обобщить результаты мониторинга на заседаниях учебно-методических объединений.
Срок: до 22.12.2018 г.
до 22.06. 2019 г.
5. Рассмотреть результаты мониторинга на совещаниях при заместителе директора по учебной работе
Срок: до 27.12.2018 г.
до 25.06. 2019 г.



6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по УР Добрыдину О.Н.

Директор



А.П. Буров

С приказом ознакомлена:

Добрыдина О.Н. 



Аналитическая справка
о результатах успеваемости обучающихся по специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

1. Дисциплина МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Преподаватель Скопецкая Л.Н.

2017 -2018 учебный год группа 15-ТОП, III курс, специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

«22» марта 2018 года.

Кол-во студентов - 24

«5» - 6

«4»- 10

«3»-8

Средний балл – 3,83

Качество обучения – 62,50%

2. Дисциплина МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Преподаватель Скопецкая Л.Н.

2017 -2018 учебный год группа 15-ТОП, III курс, специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

«24» мая 2018 года.

Кол-во студентов - 24

«5» - 5

«4»- 14

«3»-5

Средний балл – 4,00

Качество обучения – 79,16%

Качество успеваемости по итогам директорских контрольных работ -72,93%.

3. Дисциплина МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Преподаватель Скопецкая Л.Н.

2017 -2018 учебный год группа 16-ТОП, II курс, специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

«30» мая 2018 года.

Кол-во студентов - 25

«5» - 5

«4»- 12

«3»-8

Средний балл – 3,88

Качество обучения – 68,00%

4. Дисциплина МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Преподаватель Скопецкая Л.Н.

2017 -2018 учебный год группа 16-ТОП, III курс, специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

«27» ноября 2018 года.

Кол-во студентов - 25

«5» - 7

«4»- 13

«3»-5

Средний балл – 4,00

Качество обучения – 80,00%

Качество успеваемости по итогам директорских контрольных работ -74%.

Вывод: по итогам анализа директорских контрольных работ за 2017– 2018 учебный год, 2018-2019 учебный год в группах 15- ТОП и 16 –ТОП,II - IIIкурса видна положительная динамика успеваемости обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по дисциплинам МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Заместитель директора по УР ГБПОУ КК «АТТС»



Добрыдина О.Н.