

ОТЧЕТ О РАБОТЕ

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ
КОМИССИИ**

**В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«АРМАВИРСКОМ ТЕХНИКУМЕ ТЕХНОЛОГИИ
И СЕРВИСА»**

**(по программам подготовки специалистов среднего
звена)**

2022 г.

Работа государственных экзаменационных комиссий в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» осуществлялась в 2021-2022 учебном году в соответствии с: - уставом ГБПОУ КК АТТС;

- положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном «Армавирский техникум технологии и сервиса»;

- программами государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена.

Председатели государственных экзаменационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена.

Специальность	Ф.И.О. председателя аттестационной комиссии	Должность
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Свинцова Валентина Георгиевна	Инженер-технолог Муниципального предприятия г. Армавир «Комбинат школьного питания и торговли»
20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях	Бойко Игорь Анатольевич	Начальник Армавирского аварийно-спасательного отряда ГКУ ККАСС «Кубань-СПАС»
38.02.07 Банковское дело	Александрова Елена Михайловна	Руководитель ДО № 2 в г. Армавире ПАО «Краснодарский краевой инвестиционный банк»
43.02.06 Сервис на транспорте	Семешко Татьяна Александровна	Начальник вокзала Армавир-1 ОАО РЖД
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	Геворьянц Нелли Робертовна	ИП Геворков М.В.
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Абдулаева Фазина Шамсудиновна	Директор ООО «Кондитрский дом «Фабрикантъ»

Результаты государственной итоговой аттестации выпускников техникума в 2021-2022 учебного года

План выпуска – 141 чел.

Выпущено - 141 чел. на базе основного общего образования, освоивших программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена, очная форма обучения),

- 14 чел. на базе начального профессионального образования, освоивших программы среднего профессионального образования (заочная форма обучения).

Темы выпускных квалификационных работ разработаны преподавателями техникума, рассмотрены на заседаниях УМО технологических специальностей и УМО сервисных и экономических специальностей, протокол № 3 от 08.11.2021 г. года и протокол № 4 от 08.11.2021 года и утверждены приказом директора по техникуму № 311-ОД от 24 декабря 2021 года.

Для специальности 38.02.07 «Банковское дело» предусмотрен выпускной

квалификационный экзамен в форме демонстрационного экзамена 1.1 2022-2024 по компетенции «Банковское дело».

Для специальности 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства» предусмотрен выпускной квалификационный экзамен в форме демонстрационного экзамена 1.1 2022-2024 по компетенции «Парикмахерское искусство».

Для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусмотрен выпускной квалификационный экзамен в форме демонстрационного экзамена 1.1 2022-2024 по компетенции «Поварское дело».

Государственная экзаменационная комиссия оценила защиту выпускных квалификационных работ следующим образом:

№ группы	Количество обучающихся в группе допущенных к ГИА	Итоговая оценка за защиту выпускных квалификационных работ		
		отлично	хорошо	удовлетворительно
Очная форма обучения				
18-ТОП Технология продукции общественного питания	24	10	10	4
18– ЧС Защита в чрезвычайных ситуациях	24	8	7	9
19-БД Банковское дело	25	11	12	2
19-СТ Сервис на транспорте	24	7	7	10
18-ТПИ Технология парикмахерского искусства	20	14	3	3
18-ПКД Поварское и кондитерское дело	24	10	8	6
Всего:	141	60	47	34
19 ЗсТОП Технология продукции общественного питания	14	2	7	5
Всего:	14	2	7	5
ИТОГО:	155	62	54	39

№ группы	Количество обучающихся в группе допущенных к ГИА (ДЭ)	Итоговая оценка за защиту демонстрационного экзамена		
		отлично	хорошо	удовлетворительно
19-БД Банковское дело	25	7	15	3
18-ТПИ Технология парикмахерского искусства	20	8	10	2
18-ПКД Поварское и кондитерское дело	24	3	16	5
ИТОГО	69	18	41	10

№ группы	Количество выпускников	Количество дипломов с отличием	Количество на «4» и «5»
18-ТОП Технология продукции общественного питания	24	3	2
18– ЧС Защита в чрезвычайных ситуациях	24	3	3
19-БД Банковское дело	25	4	6
19-СТ Сервис на транспорте	24	1	3
18-ТПИ Технология парикмахерского искусства	20	3	7
18-ПКД Поварское и кондитерское дело	24	3	7
Всего:	141	17	28
19- ЗсТОП Технология продукции общественного питания	14	0	4
Всего:	14	0	4
ИТОГО:	155	17	32

При защите выпускных квалификационных работ обучающиеся показали высокий уровень подготовки: отлично – 36 %, хорошо – 42 %, удовлетворительно – 22%.

Директор



А. П. Буров