

Рассмотрена на заседании ЦМК Естественно-математического цикла

Протокол № 4 от 19.12.2022 г.

Председатель  /Дохова А.М./

**Сводная таблица результатов рубежного контроля в ЦМК Естественно-математических дисциплин 2 курсов :  
профессий 43.01.09 Повар, кондитер ТОП-50**

Преподаватель	Дисциплина	Группа	Дата проведения	Кол-во по списку	Кол-во сдан. раб.	«5»	«4»	«3»	«2»	% усп	% кач	Краткий анализ типичных ошибок:
Теуникова Д.Н.	Химия	ПК2/1	24.11.2022г	28	22	5	9	8		100	64	Большинство обучающихся справились с заданиями по темам «Углеводороды». Вызвали затруднения задания по темам «Химические свойства углеводород». Считаю, что ошибки допущены по невнимательности, а также имеются пробелы в знаниях школьной программы.
Теуникова Д.Н.	Химия	ПК2/2	23.11.2022г	28	20		9	11		100	45	Большинство обучающихся справились с заданиями по темам «Углеводороды». Вызвали затруднения задания по темам «Химические свойства углеводород». Считаю, что ошибки допущены по невнимательности, а также имеются пробелы в знаниях школьной программы.
Теуникова Д.Н.	Химия	ПК2/3	25.11.2022г	30	24		19	5		100	79	Большинство обучающихся справились с заданиями по темам «Углеводороды». Вызвали затруднения задания по темам «Химические свойства углеводород». Считаю, что

												ошибки допущены по невнимательности, а также имеются пробелы в знаниях школьной программы.
Теуникова Д.Н.	Химия	ПК2/4	25.11.2022г	26	24	11	13			100	45	Большинство обучающихся справились с заданиями по темам «Углеводороды». Вызвали затруднения задания по темам «Химические свойства углеводород». Считаю, что ошибки допущены по невнимательности, а также имеются пробелы в знаниях школьной программы.
Семенова З.В.	Биология	ПК2/1	25.11.2022г	29	29	6	7	16		100	45	Большинство обучающихся справились с заданиями по части А, которые охватывали темы: «Основы генетики и селекции», «Эволюционное учение». Вызвали затруднения части С. Считаю, что ошибки допущены по невнимательности.
Семенова З.В.	Биология	ПК2/2	25.11.2022г	27	25	8	6	11		100	56	Большинство обучающихся справились с заданиями по части А, которые охватывали темы: «Основы генетики и селекции», «Эволюционное учение». Вызвали затруднения задания 3-я часть. Считаю, что ошибки допущены по невнимательности, а также имеются некоторые пробелы в знаниях школьной программы
Семенова З.В.	Биология	ПК2/3	25.11.2022г	30	20	5	4	9		100	55	Большинство обучающихся не справились с заданиями по части А, которые охватывали

												<p>темы: «Основы генетики и селекции», «Эволюционное учение». Вызвали затруднения задания третьей части. Считаю, что ошибки допущены по невнимательности, а также имеются некоторые пробелы в знаниях из-за больших пропусков. Оценку «2» никто не получил</p>
Семенова З.В.	Биология	ПК2/4	25.11.2022г	26	25	10	8	7		100	72	<p>Большинство обучающихся справились с заданиями по части А и В, которые охватывали темы: «Основы генетики и селекции», «Эволюционное учение». Затруднения, с которыми пришлось столкнуться -это часть С-решение генетических задач.</p>

Дата – 19.12.2022г. Председатель ЦМК Естественно-математического цикла \_\_\_\_\_ /Дохова А.М./

Рассмотрена на заседании ЦМК

ПТД

Протокол № 4 от 16.12.2022 г.

Председатель /Аушева Н.И. /

**Сводная таблица результатов рубежного контроля в ЦМК ПТ дисциплин 1, 2, 3, 4 курсов :  
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Преподаватель	Дисциплина	Группа	Дата провед.	Кол-во по списку	Кол-во сдан. раб.	«5»	«4»	«3»	«2»	% успеv.	% кач.	Краткий анализ типичных ошибок:
Аушева Н.И.	ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	ПКс1/5	28.10.2022	27	23	5	12	6	0	100	33	Лучше всего студентами были освоены темы «Определение калорийности пищевых продуктов, классификация свежих овощей и плодов» Затруднения возникли в вопросах «Виды салатных овощей, деление плодов на сорта по срокам созревания, химический состав овощей и плодов»
	ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	ПК2/1	14.11.2022	29	26	3	8	15	0	100	42	Лучше всего студентами были освоены темы «Определение калорийности пищевых продуктов, классификация свежих овощей и плодов» Затруднения возникли в вопросах «Виды салатных овощей, деление плодов на сорта по срокам созревания, химический состав овощей и плодов»
	ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	ПК2/2	16.11.2022	29	24	0	12	12	0	100	50	Лучше всего студентами были освоены темы «Определение калорийности пищевых продуктов, классификация свежих овощей и плодов» Затруднения возникли в вопросах «Виды салатных овощей, деление плодов на сорта по срокам созревания, химический состав овощей и плодов»

	ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	ПК2/3	15.11.2022	30	26	0	13	13	0	100	43	<p>Лучше всего студентами были освоены темы «Определение калорийности пищевых продуктов, классификация свежих овощей и плодов»</p> <p>Затруднения возникли в вопросах «Виды салатных овощей, деление плодов на сорта по срокам созревания, химический состав овощей и плодов»</p>
	ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	ПК2/4	16.11.2022	28	24	11	4	9	0	100	62	<p>Лучше всего студентами были освоены темы «Определение калорийности пищевых продуктов, классификация свежих овощей и плодов»</p> <p>Затруднения возникли в вопросах «Виды салатных овощей, деление плодов на сорта по срокам созревания, химический состав овощей и плодов»</p>
Шхагапсоева М.	ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ПКс1/5	25.10.2022	27	22	2	12	8	0	100	64	<p>Лучше всего студентами были освоены темы «Классификация микроорганизмов; физиология микроорганизмов; распространение микроорганизмов в природе»</p> <p>Затруднения возникли в вопросах патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции.</p>
Кудаева Л.Ж.	МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	ПКс1/5	11.10.2022	18	16	8	8	0	0	100	100	<p>По результатам работ выявлено, что дети хорошо освоили темы «Технологический цикл обработки сырья и приготовления п/ф из него. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов», Более слабо освоены темы «Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов».</p>

Жанакуева А.А.	МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»	ПКс2/5	15.10.2022	18	18	14	14	0	0	100	100	Ошибки были допущены по теме « фуршетные закуски»
	МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	ПКс2/5	14.10.2022	18	17	14	3	0	0	100	100	Лучше всего студентами были освоены темы « Технологический процесс приготовления сладких Горячих и холодных блюд разнообразного ассортимента». Затруднения возникли в практической части «Решение технологических задач»
Курашинова З.С.	ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего времени»	ПКс1/5	14.10.22	27	23	2	20	1	0	100	95	Студенты хорошо освоили материал
Шунгарова Т.М.	МДК 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	ПК4/1	15.09.2022	26	25	10	10	5	0	100	80	Лучше всего студентами были освоены темы « Технологический процесс приготовления сладких Горячих и холодных блюд разнообразного ассортимента». Затруднения возникли в практической части «Решение технологических задач»

	МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	ПК4/1	15.09.2022	26	25	10	10	5	0	100	80	Лучше всего студентами были освоены темы « Технологический процесс приготовления сладких Горячих и холодных блюд разнообразного ассортимента». Затруднения возникли в практической части «Решение технологических задач»
	МДК 05.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	ПК4/1	15.09.2022	26	25	10	10	5	0	100	80	Студенты усвоили хорошо виды оборудования кондитерского цеха. Слабые знания показали на вопросы по теме: отделения и рабочие места для выполнения технологических операции по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
	МДК 05.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	ПК4/1	15.09.2022	26	25	10	10	5	0	100	80	На письменные задания дали не полные ответы.
Кумахова Э.В	МДК 04.01 « Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	ПК4/2	15.09.22	23	22	6	14	2		100	90	Лучше всего студентами были освоены темы « Технологический процесс приготовления сладких Горячих и холодных блюд разнообразного ассортимента». Затруднения возникли в практической части «Решение технологических задач»

	МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	ПК4/2	15.09.22	23	22	3	14	5		100	77	Лучше всего студентами были освоены темы « Технологический процесс приготовления сладких Горячих и холодных блюд разнообразного ассортимента». Затруднения возникли в практической части «Решение технологических задач»
	МДК 05.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	ПК4/2	16.09.22	23	22	3	10	9		100	59	Лучше всего студентами были освоены темы «Оснащение кондитерского помещения необходимым оборудованием и инвентарем, Процессы приготовления хлебобулочных изделий, Подготовка сырья» Затруднения возникли в вопросах «При выборе температуры для работы с кремом»
	МДК 05.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	ПК4/2	16.09.22	23	22	4	15	3	0	100	86	Лучше всего студентами были освоены темы «Приготовление различных видов теста; Отделочные полуфабрикаты» Затруднения возникли в вопросах «При выборе температуры для выпечки заварного теста»
Ортанова Л.Б.	МДК 04.01 « Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	ПК 4/3	16.09.22	21	17	6	6	5		100	70	Лучше всего студентами были освоены темы « Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, с учетом ассортимента продукции, Характеристика, последовательность этапов приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента»»



	МДК 05.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	ПК 4/3	16.09.22	21	17	3	9	5		100	70	Лучше всего студентами были освоены темы «технологический цикл приготовления х/б изделий, технологический цикл обработки сырья и приготовления п/ф из теста»
	МДК 05.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	ПК 4/3	16.09.22	21	17	3	10	4		100	76	Лучше всего студентами были освоены темы « Приготовление и подготовка к использованию отделочных п/ф для х/б, мучных кондитерских изделий»
	МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»	ПК3/2	28.10.22	28	21	-	11	10		100	52	Лучше всего студентами были освоены темы « Приготовление дрожжевого теста и изделия из него» Затруднения возникли в вопросах « Приготовление пресного теста»
Дамбегова С.Р.	МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»	ПКс1/5	17.10.2022	27	25	2	17	6	0	100	76	Лучше всего студентами были освоены темы «Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов»  Затруднения возникли в вопросах «Организации и технического оснащения работ по обработке рыбы»

	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПКс1/5	21.10.2022	27	24	2	18	4	0	100	83	Студенты усвоили лучше : Обработка, нарезка, формовку овощей и грибов Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Не усвоили: Обработку рыбы и нерыбного водного сырья
Маремшаова М.Х.	МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»	ПК3/2	26.10.22	28	25	5	13	7	0	100	72	Студенты усвоили лучшеб Классификацию бутербродов. Не усвоили: правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов.

Дата – \_16.12.2022г.- Председатель ЦМК ПТ дисциплин  /Аушева Н.И./.

Рассмотрена на заседании ЦМК  
 Гуманитарных и общественных дисциплин  
 Протокол № 9 от 27.04.23г.  
 Председатель Пет - /Амоева А.С./

**Сводная таблица результатов рубежного контроля в ЦМК гуманитарных и общественных дисциплин  
 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Преподаватель	Дисциплина	Группа	Дата проведения	Кол-во по списку	Кол-во сдан. раб.	«5»	«4»	«3»	«2»	% качества	% успеваем	Краткий анализ типичных ошибок:
Амоева А.С.	ОП.08 Иностранный язык в ПД	ПК 3\1	22.02.23г	11	9	3	1	5	-	44	100	Часть учащихся слабо владеет материалом по теме неопределенных местоимений и артиклей, а также допустили немало ошибок в использовании предлогов, в употреблении новой лексики. Затруднение вызвало задание на составление вопросов к тексту.
Амоева А.С.	ОП.08 Иностранный язык в ПД	ПК 3\2	20.02.23г	14	11	-	4	7	-	36	100	Часть учащихся слабо владеет материалом по теме неопределенных местоимений и артиклей, а также допустили немало ошибок в использовании предлогов, в употреблении новой лексики. Затруднение вызвало задание на составление вопросов к тексту.
Иванова Л.Л.	ОП.08 Иностранный язык в ПД	ПК 3\1	22.02.23г	10	7	2	2	3	-	57	100	Часть учащихся слабо владеет материалом по теме неопределенных местоимений (much, many, little, few), а также допустили немало ошибок в использовании предлогов, в употреблении

												новой лексики.
Иванова Л.Л.	ОП.08 Иностранный язык в ПД	ПК 3\2	23.02.23г	12	11	4	5	2	-	82	100	Часть учащихся слабо владеет материалом по теме неопределенных местоимений (much, many, little, few), а также допустили немало ошибок в использовании предлогов, в употреблении новой лексики.

Дата – 30.03.23г

Председатель ЦМК гуманитарных и общественных дисциплин  /Амоева А.С./

Рассмотрена на заседании ЦМК ПТД

Протокол № 9 от 16.05.2023 г.

Председатель  /Аушева Н.И. /

**Сводная таблица результатов рубежного контроля в ЦМК ПТ дисциплин 2, 3 курсов :  
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Преподаватель	Дисциплина	Группа	Дата проведения	Кол-во по списку	Кол-во сдан. раб.	«5»	«4»	«3»	«2»	% успеv.	% кач.	Краткий анализ типичных ошибок:
Аушева Н.И.	ОП.07 «Охрана труда»	ПК2/1	20.04.23	27	23	6	10	7		100	69,5	Затруднения возникли в вопросах «Термины и определения в области ОТ, надзор и контроль по ОТ»
	ОП.07 «Охрана труда»	ПК2/2	18.04.2023	27	22	6	12	4		100	81,8	Затруднения возникли в вопросах «Термины и определения в области ОТ, надзор и контроль по ОТ»
	ОП.07 «Охрана труда»	ПК2/3	19.04.23	29	24	3	9	13		100	50	Затруднения возникли в вопросах «Термины и определения в области ОТ, надзор и контроль по ОТ»
	ОП.07 «Охрана труда»	ПК2/4	17.04.2023	26	21	8	5	8		100	62	Затруднения возникли в вопросах «Термины и определения в области ОТ, надзор и контроль по ОТ»

Шхагапсое ва М.	ОП.01.«Основ ы микробиологи я, санитарии и гигиены	ПК2/1	21.03.2 3	28	26	6	12	6	2	92	69	Затруднения возникли в вопросах « Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции
		ПК2/2	21.03.2 3	26	21	5	13	3		100	86	Затруднения возникли в вопросах « Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции
		ПК2/3	17.03.2 3	30	15	6	7	2		100	87	Затруднения возникли в вопросах « Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции
		ПК2/4	17.03.2 3	26	18	7	4	7		100	61	Затруднения возникли в вопросах « Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции
Курашинов а З.С.	ОП.03«Техни ческое оснащение й организация рабочего времени»	ПК2/1	20.042 3	27	24	9	8	5	3	88,8	62,9	Затруднения возникли по теме « Основные узлы современной технологической машины»
		ПК2/2	18.04.2 3	26	23	5	15	3		100	76,9	Затруднения возникли по теме « Основные узлы современной технологической машины»
		ПК2/3	20.042 3	30	24	6	10	8		80	53,3	Затруднения возникли по теме « Основные узлы современной технологической машины»
		ПК2/4	18.04.2 3	26	21	6	9	6		100	58	Затруднения возникли по теме « Основные узлы

												современной технологической машины»
Ортанова Л.Б.	ОП.06 «Основы калькуляции и учета»	ПК3/1	25.01.2 3	21	19	8	4	7		100	57	Затруднения возникли по теме: «Учет труда и его оплаты»
Пшибиева С.Н.	ОП.06 «Основы калькуляции и учета»	ПК3/2	25.01.2 3	28	21		11	10		75	39	Затруднения возникли по теме: «Учет труда и его оплаты»
	ОП.06 «Основы калькуляции и учета»	ПК2/1	25.04.2 3	27	22	5	9	8		100	52	Затруднения возникли по теме: «Особенности документального оформления операции на производствах с цеховым делением, Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе»
	ОП.06 «Основы калькуляции и учета»	ПК2/2	25.04.2 3	25	21	11	7	3		100	72	Затруднения возникли по теме: «Особенности документального оформления операции на производствах с цеховым делением, Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе»

ОП.06 «Основы калькуляции и учета	ПК2/3	25.04.2 3	30	25	1	8	16		100	27	Затруднения возникли по теме: «Особенности документального оформления операции на производствах с цеховым делением, Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе»
ОП.06 «Основы калькуляции и учета	ПК2/4	25.04.2 3	25	24	8	9	7		100	96	Затруднения возникли по теме: «Особенности документального оформления операции на производствах с цеховым делением, Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе»

Дата – 16.05.2023г.- Председатель ЦМК ПТ дисциплин  /Аушева Н.И./