

ПРОТОКОЛ

срезовой контрольной работы

по учебной дисциплине МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и
контроль качества блюд

профессия 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, группа 601

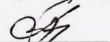
преподаватель Елатка Т.Б.

дата 11.12.2019

№ п/п	Ф.И.О.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	КУ, %	оцен ка
1	Абелова Валерия Андреевна	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	70	3
2	Белан Арина Денисовна	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	80	4
3	Борисенко Николай Игоревич	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	80	4
4	Борка Анастасия Алексеевна	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	80	4
5	Борка Алена Евгеньевна	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	80	4
6	Волынка Дарья Владимировна	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	90	5
7	Гавриленко Снежанна Робертовна	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100	5
8	Галяткина Татьяна Андреевна	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	90	5
9	Гончарова Оксана Андреевна	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	80	4
10	Гришина Дарья Сергеевна	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	90	5
11	Гулалиева Диана Николаевна	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	70	3
12	Зыгарь Мария Максимовна	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	70	3
13	Иосифова Яна Сергеевна	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	70	3
14	Крыжний Александр Евгеньевич	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	80	4
15	Кудрев Владимир Сергеевич	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	80	4
16	Мантурова Ольга Вячеславовна	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	80	4
17	Москвитина Светлана Викторовна	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	70	3
18	Наконечная Виктория Александровна	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	80	4
19	Путилов Кирилл Михайлович	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	90	5
20	Спирова Анна Андреевна	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	90	5
21	Тараненко Иван Дмитриевич	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	80	4
22	Федирко Анастасия Евгеньевна	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	70	3
23	Шевцова Наталья Николаевна	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	80	4

Заключение: КУ=100%, КЗ=74%

Получили оценки: "5"-6; "4"-11; "3"-6

Преподаватель  Т.Б.Елатка

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

П Р И К А З

от 18.11.2019

№ 407

ст Новолеушковская

«О проведении срезовых контрольных работ по дисциплинам в ГБПОУ КК ПТПТ

I семестр 2019-2020 учебный год

В соответствии с планом внутреннего контроля качества образования, с целью мониторинга качества знаний по учебным дисциплинам

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Провести в учебных группах срезовые контрольные работы по учебным дисциплинам, МДК с 18.11 2019г. согласно графика.
2. Председателям цикловых методических комиссий рассмотреть и согласовать на заседаниях ЦМК контрольные вопросы для проведения срезовых контрольных работ до 06.11. 2019г.
3. Преподавателям учебных дисциплин результаты срезовых контрольных работ представить в учебную часть до 23.12. 2019г. и проанализировать на заседаниях ЦМК.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе Старицкую Н.Б.

Директор ГБПОУ КК ПТПТ

Е.Г.Сидоренко



С приказом ознакомлены:

Зам. Директора по УР

Н.Б.Старицкая

ВЫПИСКА

из протокола ЦМК от 19.12.2019 г.

Анализ результатов срезовой контрольной работы по дисциплине МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

Дата проведения 11.12.2019

Группа 601 Профессия 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

Цели:

1. Проверить знания, умения, навыки обучающихся по ключевым темам курса.
2. Выявить качество усвоения знаний.
3. Замерить уровень подготовки, на котором будет строиться дальнейшее обучение.

Результат : КУ-100%, КЗ- 74%

Число обучающихся

По списку	Писали работу	Получили оценки				Выполнили задание без ошибок										
24	23	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
		6	11	6	-	21	21	21	21	19	21	18	15	13	17	

Анализ результатов

Темы хорошо усвоены	Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, Организация рабочих мест и оборудование, Товароведная характеристика пищевых товаров
Наиболее распространенные ошибки	Проблемная ситуация - устранение мелкого ремонта оборудования
Возможные причины наиболее распространенных ошибок	Отсутствие обучающихся по болезни, не полностью раскрыт ответ
Действия преподавателя, вытекающие из полученных результатов	Уделить внимание работе над ошибками (на уроке, дополнительных занятиях, консультациях), подготовить кейсовые задания по данным темам для закрепления

Председатель ЦМК  Епатка Т.Б.

ПРОТОКОЛ

срезовой контрольной работы

по учебной дисциплине МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и
контроль качества блюд

профессия 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, группа 601

преподаватель Епатка Т.Б.

дата 19.11.2020

№ п/п	Ф.И.О.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	КУ, %	оцен ка
1	Абелова Валерия Андреевна	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	70	3
2	Белан Арина Денисовна	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	90	5
3	Борисенко Николай Игоревич	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	80	4
4	Борка Анастасия Алексеевна	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	90	5
5	Борка Алена Евгеньевна	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	70	3
6	Волынка Дарья Владимировна	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	90	5
7	Гавриленко Снежанна Робертовна	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100	5
8	Галаткина Татьяна Андреевна	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	90	5
9	Гришина Дарья Сергеевна	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	80	4
10	Зыгарь Мария Максимовна	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	80	4
11	Значко Яна Сергеевна	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	80	4
12	Крыжний Александр Евгеньевич	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	80	4
13	Кудрев Владимир Сергеевич	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	80	4
14	Мантурова Ольга Вячеславовна	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	80	4
15	Наконечная Виктория Александровна	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	80	4
16	Путилов Кирилл Михайлович	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	80	4
17	Спирова Анна Андреевна	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	80	4
18	Тараненко Иван Дмитриевич	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	70	3
19	Шевцова Наталья Николаевна	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	80	4

Заключение: Успеваемость:100%, КЗ=84%

Получили оценки: "5"-5; "4"-11; "3"-3

Преподаватель  Т.Б.Епатка

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

П Р И К А З

от 06.11.2020

№ 389

ст. Новолеушковская

«О проведении срезовых контрольных работ по дисциплинам в ГБПОУ КК ПТПТ

I семестр 2020-2021 учебный год

В соответствии с планом внутреннего контроля качества образования, с целью мониторинга качества знаний по учебным дисциплинам

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Провести в учебных группах срезовые контрольные работы по учебным дисциплинам, МДК с 19.11 2020 согласно графика.
2. Председателям цикловых методических комиссий рассмотреть и согласовать на заседаниях ЦМК контрольные вопросы для проведения срезовых контрольных работ до 06.11. 2020г.
3. Преподавателям учебных дисциплин результаты срезовых контрольных работ представить в учебную часть до 21.12. 2020 г. и проанализировать на заседаниях ЦМК.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе Старицкую Н.Б.

Директор ГБПОУ КК ПТПТ



Е.Г.Сидоренко

С приказом ознакомлены:

зам.директора по УР Старицкая Н.Б.

ВЫПИСКА

из протокола ЦМК от 19.12.2019 г.

Анализ результатов срезовой контрольной работы по дисциплине МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

Дата проведения 19.11.2020

Группа 601 Профессия 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

Цели:

1. Проверить знания, умения, навыки обучающихся по ключевым темам курса.
2. Выявить качество усвоения знаний.
3. Замерить уровень подготовки, на котором будет строиться дальнейшее обучение.

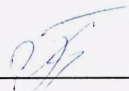
Результат : КУ-100%, КЗ- 84%

Число обучающихся

По списку	Писали работу	Получили оценки				Выполнили задание без ошибок										
20	19	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
		5	11	3	-	17	17	18	17	16	16	15	14	12	14	

Анализ результатов

Темы хорошо усвоены	Технология приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, изделий из теста; Составление калькуляционных карт, учет сырья и готовой продукции на предприятии ОП .
Наиболее распространенные ошибки	Ошибки в расчетах калькуляции
Возможные причины наиболее распространенных ошибок	Отсутствие обучающихся по болезни, наличие ошибки в расчетах, неполный ответ
Действия преподавателя, вытекающие из полученных результатов	Уделить внимание работе над ошибками (на уроке, дополнительных занятиях, консультациях), подготовить кейсовые задания по данным темам для закрепления

Председатель ЦМК  Епатка Т.Б.

ПРОТОКОЛ

срезовой контрольной работы

по учебной дисциплине МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

профессия 19.01.04 Пекарь, группа 503

преподаватель Епатка Т.Б.

дата 17.05.2022

№ п/п	Ф.И.О.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	КУ, %	оценка
1	Акопян А.А.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	90	5
2	Белоруцкая Е.В.		1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	80	4
3	Гора Т.А.		1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	80	4
4	Галкина Т.В.		1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	80	4
5	Ермолин Р.И.		1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	70	3
6	Коршунов М.Е.		1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	90	5
7	Калимулина А.О.		1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	70	4
8	Курносенко М.А		1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	80	4
9	Матюхина Дарья Владимировна		1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	80	4
10	Попов А.А.		1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	70	3
11	Просандеева Л.А.		1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	80	4
12	Пилипко В.Н.		1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	80	4
13	Писанко Евгения Валерьевна		1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	70	3
14	Солоникова Д.С.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	90	5
15	Серебренников К.О.		1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	70	3
16	Федоренко В.В.		1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	90	5
17	Чубарь Д.О.		1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	80	4
18	Удальцова Е.А.		1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	90	5
19	Гулик Т.С.		1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	80	4

Заключение: Успеваемость:100%, КЗ=79%

Получили оценки: "5"-5; "4"-10; "3"-4

Преподаватель  Т.Б.Епатка

ВЫПИСКА

из протокола ЦМК от 26.05.2022 г.

Анализ результатов срезовой контрольной работы по дисциплине МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Дата проведения 17.05.2022

Группа 503 Профессия 19.01.01 Пекарь

Преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

Цели:

1. Проверить знания, умения, навыки обучающихся по ключевым темам курса.
2. Выявить качество усвоения знаний.
3. Замерить уровень подготовки, на котором будет строиться дальнейшее обучение.

Результат : КУ-100%, КЗ- 79%

Число обучающихся

По списку	Писали работу	Получили оценки				Выполнили задание без ошибок												
19	19	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
		5	10	4	-	19	17	16	15	14	15	14	13	15	14			

Анализ результатов

Темы хорошо усвоены	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий, выпечка полуфабрикатов и различных видов кондитерских масс; расчет калорийности изделий, решение задач на расчет необходимого количества сырья с учетом влажности муки, упека .
Наиболее распространенные ошибки	Ошибки в расчетах
Возможные причины наиболее распространенных ошибок	Отсутствие обучающихся по болезни, наличие ошибки в расчетах, неполный ответ
Действия преподавателя, вытекающие из полученных результатов	Уделить внимание работе над ошибками (на уроке, дополнительных занятиях, консультациях), подготовить кейсовые задания по данным темам для закрепления

Председатель ЦМК _____



Епатка Т.Б.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

П Р И К А З

от 31.03.2022

№ 421

ст Новолеушковская

«О проведении срезовых контрольных работ по дисциплинам в ГБПОУ КК ПТПТ

II семестр 2021-2022 учебный год

В соответствии с планом внутреннего контроля качества образования, с целью мониторинга качества знаний по учебным дисциплинам

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Провести в учебных группах срезовые контрольные работы по учебным дисциплинам, МДК с 24.04. 2022 согласно графика.
2. Председателям цикловых методических комиссий рассмотреть и согласовать на заседаниях ЦМК контрольные вопросы для проведения срезовых контрольных работ до 08.04. 2022г.
3. Преподавателям учебных дисциплин результаты срезовых контрольных работ представить в учебную часть до 01.06. 2022г. и проанализировать на заседаниях ЦМК.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе Старицкую Н.Б.

Директор ГБПОУ КК ПТПТ

Е.Г.Сидоренко



С приказом ознакомлены:

Зам. Директора по УР

Н.Б.Старицкая

ПРОТОКОЛ

срезовой контрольной работы

по учебной дисциплине МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

профессия 19.01.04 Пекарь, группа 503

преподаватель Епатка Т.Б.

дата 09.11.2022

№ п/п	Ф.И.О.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	КУ, %	оценка
1	Акопян А.А.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	90	5
2	Белоруцкая Е.В.		1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	80	4
3	Гора Т.А.		1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	80	4
4	Галкина Т.В.		1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	80	4
5	Ермолин Р.И.		1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	70	3
6	Коршунов М.Е.		1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	90	5
7	Калимулина А.О.		1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	80	4
8	Курносенко М.А.		1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	80	4
9	Попов А.А.		1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	70	3
10	Просандеева Л.А.		1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	80	4
11	Пилипко В.Н.		1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	80	4
12	Солоникова Д.С.		1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	90	5
13	Серебренников К.О.		1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	70	3
14	Федоренко В.В.		1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	90	5
15	Чубарь Д.О.		0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	80	4
16	Удальцова Е.А.		1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	90	5
17	Гулик Т.С.		1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	80	4

Заключение: Успеваемость:100%, КЗ=82%

Получили оценки: "5"-5; "4"-9; "3"-3

Преподаватель  Т.Б.Епатка

ВЫПИСКА

из протокола ЦМК от 15.12.2022 г.

Анализ результатов срезовой контрольной работы по дисциплине МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Дата проведения 09.11.2022

Группа 503 Профессия 19.01.01 Пекарь

Преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

Цели:

1. Проверить знания, умения, навыки обучающихся по ключевым темам курса.
2. Выявить качество усвоения знаний.
3. Замерить уровень подготовки, на котором будет строиться дальнейшее обучение.

Результат : КУ-100%, КЗ- 82%

Число обучающихся

По списку	Писали работу	Получили оценки				Выполнили задание без ошибок										
19	17	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
		5	9	3	-	16	14	15	14	15	14	13	10	13	13	

Анализ результатов

Темы хорошо усвоены	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, особенности приготовления пирожных и тортов; расчет калорийности изделий, решение калькуляционных задач
Наиболее распространенные ошибки	Ошибки в расчетах , неполный ответ (недочет в составлении технологической схемы)
Возможные причины наиболее распространенных ошибок	Отсутствие обучающихся по болезни, наличие ошибки в расчетах, неполный ответ
Действия преподавателя, вытекающие из полученных результатов	Уделить внимание работе над ошибками (на уроке, дополнительных занятиях, консультациях), подготовить кейсовые задания по данным темам для закрепления

Председатель ЦМК _____ Епатка Т.Б.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

П Р И К А З

от 24.10.2022

№ 273

ст Новолеушковская

«О проведении срезовых контрольных работ по дисциплинам в ГБПОУ КК ПТПТ

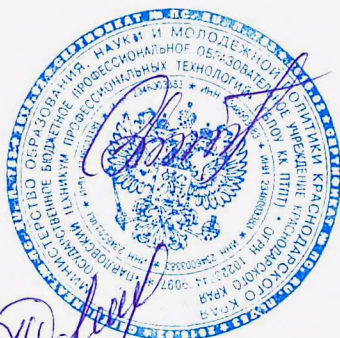
I семестр 2022-2023 учебный год

В соответствии с планом внутреннего контроля качества образования, с целью мониторинга качества знаний по учебным дисциплинам

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Провести в учебных группах срезовые контрольные работы по учебным дисциплинам с 08.11 2022г. согласно графика (график прилагается).
2. Председателям цикловых методических комиссий рассмотреть и согласовать на заседаниях ЦМК контрольные вопросы для проведения срезовых контрольных работ до 31.10. 2022г.
3. Преподавателям учебных дисциплин результаты срезовых контрольных работ представить в учебную часть до 20.12. 2022г. и проанализировать на заседаниях ЦМК.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе Старицкую Н.Б.

Директор ГБПОУ КК ПТПТ



Е.Г.Сидоренко

С приказом ознакомлены:

Зам. Директора по УР

Н.Б.Старицкая



УТВЕРЖДАЮ
Директор ТБНОУ КК-ПТПТ
Е.Т. Сидоренко
«20» 1 г.

ВЕДОМОСТЬ

от «22» июня 2021 г. на проведение экзамена

по дисциплине МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

в группе № 601 по профессии Хозяйка (ин) усадьбы

№ п/п	Ф.И.О учащегося	Номер билета	Отметка с сдачи зачета
1	Абелова Валерия Андреевна	21	4 (хорошо)
2	Белан Арина Денисовна	9	4 (хорошо)
3	Борисенко Николай Игоревич	11	4 (хорошо)
4	Борка Анастасия Алексеевна	7	4 (хорошо)
5	Борка Алена Евгеньевна	9	3 (удовлетворительно)
6	Волынок Дарья Владимировна	14	5 (отлично)
7	Гавриленко Снежанна Робертовна	6	5 (отлично)
8	Галяткина Татьяна Андреевна	5	4 (хорошо)
9	Гришина Дарья Сергеевна	8	4 (хорошо)
10	Значко Яна Сергеевна	23	4 (хорошо)
11	Крыжний Александр Евгеньевич	29	5 (отлично)
12	Кудрев Владимир Сергеевич	12	4 (хорошо)
13	Мантурова Ольга Вячеславовна	1	3 (удовлетворительно)
14	Путилов Кирилл Михайлович	13	5 (отлично)
15	Спирова Анна Андреевна	18	5 (отлично)
16	Тараненко Иван Дмитриевич	4	3 (удовлетворительно)
17	Шевцова Наталья Михайловна	25	4 (хорошо)

Заключение: Успеваемость: 100%, КЗ=82%

Получили оценки: "5"- 5; "4"-9; "3"-3

Преподаватель  Т.Б.Епатка

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБН ОУ КК ТПТТ
Ж.А.Булатняя
« 20 » / г.

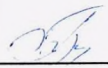
ВЕДОМОСТЬ

от «08» июня 2024 года

на проведение экзамена по учебной дисциплине МДК 04.02 Технология приготовления
выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий в группе 504
по профессии 19.01.04 Пекарь

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	№ билета	Оценка	Примечание
1	Белашова О.П.	28	4 (хорошо)	
2	Бойченко М.С.	17	4 (хорошо)	
3	Гавриленко П.А.	13	3 (удовлетворительно)	
4	Грынивицкая Е.С.	19	5 (отлично)	
5	Косилова А.П.	7	4 (хорошо)	
6	Куклева Н.И.	20	5 (отлично)	
7	Логуш В.П.	21	3 (удовлетворительно)	
8	Матюхина Д.В.	11	4 (хорошо)	
9	Мельникова Д.А.	24	3 (удовлетворительно)	
10	Панфилова Н.С.	1	5 (отлично)	
11	Писанко Е.В.	16	4 (хорошо)	
12	Светличный М.Н.	29	4 (хорошо)	
13	Сидорова О.Ю.	9	5 (отлично)	
14	Сосновский Д.Ф.	10	4 (хорошо)	
15	Уварова К.А.	23	3 (удовлетворительно)	
16	Холодова К.А.	8	3 (удовлетворительно)	
17	Шевелев А.Д.	26	4 (хорошо)	
18	Шкода А.О.	5	5 (отлично)	

Заключение: Успеваемость -100%, КЗ=72%
Получили оценки: "5"-5, "4"-8, "3"-5

Преподаватель  Т.Б.Епатка