

З В І Т

КРИВОРІЗЬКОГО ЦЕНТРУ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ РОБІТНИЧИХ КАДРІВ ТОРГІВЛІ ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ
ЗА ПІДСУМКАМИ НАПИСАННЯ ДИРЕКТОРСЬКИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

ЗА 2022-2023 н. р.

З ПРЕДМЕТІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

№ з/п	Предмет	Кількість груп	Кількість осіб			Рівень навчальних досягнень								% здобувачів освіти, які писали	% здобувачів в освіті, які не писали	Якість навчальних досягнень
			За списком	Не писали	Писали	Початковий		Середній		Достатній		Високий				
						Кількість осіб	%	Кількість осіб	%	Кількість осіб	%	Кількість осіб	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
I-курс ПТУ																
1	Облік і звітність	1	26	0	26	0	0,0	4	15,4	20	76,9	2	7,7	100,0	0,0	84,6
2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	59	0	59	0	0,0	13	22	42	71,2	4	6,8	100,0	0,0	78,0
3	Устаткування підприємств ресторанного господарства	2	59	5	54	0	0,0	13	24,1	34	63	7	13,0	91,5	8,5	75,9
4	Організація виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	2	59	4	55	0	0,0	7	12,7	44	80	4	7,3	93,2	6,8	87,3
5	Гігієна і санітарія виробництва	2	59	0	59	0	0,0	10	16,9	43	72,9	6	10,2	100,0	0,0	83,1
6	Технологія хлібопекарського виробництва	1	25	0	25	0	0,0	8	32	15	60	2	8,0	100,0	0,0	68,0
7	Технічне оснащення (устаткування) ХПВ	1	25	0	25	0	0,0	6	24	16	64	3	12,0	100,0	0,0	76,0
8	Організація та техніка торгівельних процесів	1	26	2	24	0	0,0	2	8,33	20	83,3	2	8,3	92,3	7,7	91,7
9	Товарознавство продовольчих товарів з основами санітарії та гігієни	1	26	2	24	0	0,0	4	16,7	19	79,2	1	4,2	92,3	7,7	83,3
10	Облік, калькуляція і звітність	2	59	0	59	0	0,0	10	16,9	45	76,3	4	6,8	100,0	0,0	83,1
11	Психологія і етика ділових відносин	1	26	5	21	0	0,0	2	9,52	16	76,2	3	14,3	80,8	19,2	90,5
12	Основи мікробіології, гігієни та санітарії вироб.	1	26	0	26	0	0,0	4	15,4	19	73,1	3	11,5	100,0	0,0	84,6
13	Основи характеристики сировини і матеріалів	1	25	0	25	0	0,0	6	24	16	64	3	12,0	100,0	0,0	76,0
14	Основи технохімічного контролю ХПВ	1	25	0	25	0	0,0	7	28	15	60	3	12,0	100,0	0,0	72,0
15	Основи енергоефективності та енергозбереж.	1	26	2	24	0	0,0	3	12,5	18	75	3	12,5	92,3	7,7	87,5
16	Основи енергозбереження	1	26	3	23	0	0,0	4	17,4	17	73,9	2	8,7	88,5	11,5	82,6
17	Реєстратори розрахункових операцій	1	26	0	26	0	0,0	6	23,1	18	69,2	2	7,7	100,0	0,0	76,9
18	Введення в кібербезпеку	1	25	0	25	0	0,0	6	24	17	68	2	8,0	100,0	0,0	76,0
19	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	56	0	56	0	0,0	13	23,2	41	73,2	2	3,6	100,0	0,0	76,8
20	Моя громадян. свідомість. Запобігання корупції	4	110	0	110	0	0,0	30	27,3	75	68,2	5	4,5	100,0	0,0	72,7

Всього по I-курсу ПТУ		4	110	4	106	0	0,0	22	20,5	76	71,3	8	7,5	96,8	3,2	78,8
II-курс ПТУ																
1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	57	1	56	0	0,0	19	33,9	28	50	9	16,1	98,2	1,8	66,1
2	Устаткування підприємств харчування	2	57	1	56	0	0,0	11	19,6	40	71,4	5	8,9	98,2	1,8	80,4
3	Організація виробництва та обслуговування	2	57	1	56	0	0,0	11	19,6	38	67,9	7	12,5	98,2	1,8	80,4
4	Введення в кібербезпеку	2	57	1	56	0	0,0	10	17,9	39	69,6	7	12,5	98,2	1,8	82,1
5	Облік, калькуляція і звітність	1	29	0	29	0	0,0	7	24,1	19	65,5	3	10,3	100,0	0,0	75,9
6	Гігієна та санітарія виробництва	2	57	1	56	0	0,0	14	25,0	35	62,5	7	12,5	98,2	1,8	75,0
7	Фізіологія харчування	2	57	1	56	0	0,0	11	19,6	36	64,3	9	16,1	98,2	1,8	80,4
8	Моя громадян. свідомість. Запобігання корупції	2	57	0	57	0	0,0	42	73,7	2	3,51	13	22,8	100,0	0,0	26,3
Всього по II-курсу ПТУ		2	57	1	56	0	0,0	17	29,8	32	56,4	8	14,3	98,2	1,8	70,7
III-курс ПТУ																
1	Контрольно-касове обладнання	1	20	0	20	0	0,0	4	20,0	4	20,0	2	10,0	100,0	0	30,0
2	Організація і техніка торгівельних процесів	1	20	0	20	0	0,0	4	20,0	11	55,0	5	25,0	100,0	0,0	80,0
3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	58	0	58	0	0,0	12	20,7	39	67,2	7	12,1	100,0	0,0	79,3
4	Гігієна та санітарія виробництва	1	29	0	29	0	0,0	0	0,0	24	82,8	5	17,2	100,0	0,0	100,0
5	Основи енергозбереження, торг.-техн. обладнан.	1	29	3	26	0	0,0	5	19,2	21	80,8	0	0,0	89,7	10,3	80,8
6	Основи енергозбереження	1	29	1	28	0	0,0	1	3,6	21	75,0	6	21,4	96,6	3,4	96,4
7	Організація обслуговування в ресторанах	1	29	2	27	0	0,0	0	0,0	5	18,5	22	81,5	93,1	6,9	100,0
8	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1	29	0	29	0	0,0	9	31,0	20	69,0	0	0,0	100,0	0,0	69,0
9	Облік, калькуляція і звітність	1	28	0	28	0	0,0	4	14,3	20	71,4	4	14,3	100,0	0,0	85,7
10	Технологія приготування борош. кондит. виробів	1	29	5	24	0	0,0	8	33,3	11	45,8	5	20,8	82,8	17,2	66,7
11	Кулінарна характеристика страв	1	28	4	24	0	0,0	0	0,0	20	83,3	4	16,7	85,7	14,3	100,0
Всього по III-курсу ПТУ		3	77	4	73	0	0,0	12	16,1	49	67,1	15	20,5	94,8	5,2	87,7
IV-курс ПТУ																
1	Основи техніч. оснащ. підприємств харчування	1	29	0	29	0	0,0	3	10,3	21	72,4	5	17,2	100	0	89,7
2	Основи бухгалтерського обліку	1	24	3	21	0	0,0	5	23,8	13	61,9	3	14,3	87,5	12,5	76,2
3	Малювання та ліплення	1	29	4	25	0	0,0	1	4,0	16	64,0	8	32,0	86,2	13,8	96,0
4	Організація виробництва та обслуговування	1	29	0	29	0	0,0	5	17,2	19	65,5	5	17,2	100,0	0,0	82,8
5	Основи товарознавства харчових продуктів	1	28	0	28	0	0,0	3	10,7	19	67,9	6	21,4	100,0	0,0	89,3
6	Організація обслуговування в ресторанах	1	28	0	28	0	0,0	4	14,3	20	71,4	4	14,3	100,0	0,0	85,7
7	Основи діловодства	2	57	0	57	0	0,0	9	15,8	40	70,2	8	14,0	100,0	0,0	84,2
8	Основи енергозбереж., торг.-технолог. облад.	1	28	0	28	0	0,0	4	14,3	20	71,4	4	14,3	100,0	0,0	85,7
9	Основи маркетингу та менеджменту	1	28	0	28	0	0,0	2	7,1	18	64,3	8	28,6	100,0	0,0	92,9
10	Облік, калькуляція і звітність	1	28	0	28	0	0,0	4	14,3	20	71,4	4	14,3	100,0	0,0	85,7
11	Психологія і етика ділових відносин	1	24	3	21	0	0,0	2	9,5	16	76,2	3	14,3	87,5	12,5	90,5
12	Контрольно-касове обладнання	1	24	0	24	0	0,0	4	16,7	14	58,3	6	25,0	100,0	0,0	83,3
Всього по IV-курсу ПТУ		3	81	3	78	0	0,0	10	13,1	54	69,2	14	18,2	96,3	3,7	87,5

Всього по середнім групам:		12	325	12	313	0	0,0	58	17,8	210	67,1	45	13,9	96,4	3,7	81,6
I-курс ТУ																
1	Гігієна та санітарія виробництва	2	50	0	50	0	0,0	5	10,0	42	84,0	3	6,0	100,0	0,0	90,0
2	Облік, калькуляція і звітність	2	50	0	50	0	0,0	4	8,0	42	84,0	4	8,0	100,0	0,0	92,0
3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1	25	0	25	0	0,0	3	12,0	19	76,0	3	12,0	100,0	0,0	88,0
4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	50	0	50	0	0,0	2	4,0	42	84,0	6	12,0	100,0	0,0	96,0

5	Моя громадян. свідомість. Запобігання корупції	1	25	0	25	0	0,0	3	12,0	18	72,0	4	16,0	100,0	0,0	88,0
6	Основи фізіології харчування	1	25	0	25	0	0,0	0	0,0	25	###	0	0,0	100,0	0,0	100,0
7	Введення в кібербезпеку	2	50	0	50	0	0,0	3	6,0	44	88,0	3	6,0	100,0	0,0	94,0
8	Професійна етика та основи психології	1	25	0	25	0	0,0	1	4,0	23	92,0	1	4,0	100,0	0,0	96,0
9	Основи енергозбереження	1	25	4	21	0	0,0	0	0,0	18	85,7	3	14,3	84,0	16,0	100,0
10	Основи трудового законодавства	2	50	0	50	0	0,0	2	4,0	42	84,0	6	12,0	100,0	0,0	96,0
11	Основи психології, профетики та етикету	1	25	0	25	0	0,0	2	8,0	21	84,0	2	8,0	100,0	0,0	92,0
12	Основи енергоефективності	1	25	0	25	0	0,0	1	4,0	20	80,0	4	16,0	100,0	0,0	96,0
13	Організація і техніка обслуговування в ЗРГ	1	25	2	23	0	0,0	2	8,7	20	87,0	1	4,3	92,0	8,0	91,3
14	Технологія приготування закусок, страв, напоїв	1	25	0	25	0	0,0	3	12,0	21	84,0	1	4,0	100,0	0,0	88,0
15	Організація виробництва та обслуговуван. в ЗРГ	2	50	0	50	0	0,0	6	12,0	40	80,0	4	8,0	100,0	0,0	88,0
16	Устаткування підприємств ресторанного господарства	2	50	2	48	0	0,0	2	4,2	30	62,5	16	33,3	96,0	4,0	95,8
Всього по I-курсу ТУ		2	50	1	49	0	0,0	3	6,9	41	82,9	5	10,8	98,0	2,0	93,7
II-курс ТУ																
1	Психологія роботи з людьми з основами професійної етики	1	25	0	25	0	0,0	1	4	21	84,0	3	12,0	100	0	96,0
2	Торгово-технологічне обладнання	1	22	0	22	0	0,0	0	0	20	90,9	2	9,1	100	0	100,0
3	Основи кулінарної характеристики страв	1	22	0	22	0	0,0	0	0	2	9,1	20	90,9	100	0	100,0
4	Організація процесу обслуговування відвідувачів	1	25	0	25	0	0,0	1	4	21	84,0	3	12,0	100	0	96,0
5	Основи енергозбереження	1	22	1	21	0	0,0	0	0	21	100	0	0,0	95,5	4,5	95,5
6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	72	0	72	0	0,0	0	0	62	86,1	3	4,2	100	0	90,3
7	Підприємницька діяльність та основи менеджменту	1	22	0	22	0	0,0	0	0	22	100	0	0,0	100,0	0,0	100,0
8	Організація документального забезпечення управління	1	25	0	25	0	0,0	1	4	21	84,0	3	12,0	100	0	96,0
9	Взаємини з ЄС	2	46	0	46	0	0,0	1	2	41	89,1	4	8,7	100	0	97,8
10	Маркетингова діяльність підприємства, установи, організації	1	28	0	28	0	0,0	1	4	24	85,7	3	10,7	100	0	96,4
11	Інформаційно-комп'ютерне забезпечення обслуговування	1	28	0	28	0	0,0	3	11	22	78,6	3	10,7	100	0	89,3
12	Основи іноземної мови	1	23	0	23	0	0,0	0	0	23	100	0	0,0	100	0	100,0
13	Організація виробництва та обслуговування	1	21	0	21	0	0,0	0	0	20	95,2	1	4,8	100	0	100,0
14	Облік, калькуляція і звітність	2	42	0	42	0	0,0	4	10	34	81,0	4	9,5	100	0	90,5
15	Фізіологія харчування, основи санітарії і гігієни	1	22	0	22	0	0,0	2	9	19	86,4	1	4,5	100	0	90,9
16	Технологія приготування змішаних напоїв	1	22	0	22	0	0,0	0	0	20	90,9	2	9,1	100	0	100,0
17	Основи нормативної документації	1	22	0	22	0	0,0	0	0	20	90,9	2	9,1	100	0	100,0
18	Організація обслуговування в ресторанах і барах	1	22	0	22	0	0,0	0	0	20	90,9	2	9,1	100	0	100,0

19	Діловий етикет	1	22	0	22	0	0,0	0	0	22	100	0	0,0	100	0	100,0
20	Організація обслуговування в ЗРГ	1	21	0	21	0	0,0	0	0	20	95	1	4,8	100	0	100,0
21	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1	21	0	21	0	0,0	4	19	16	76	1	4,8	100	0	81,0
22	Устаткування підприємств харчування	1	21	0	21	0	0,0	0	0	20	95	1	4,8	100	0	100,0
23	Управління персоналом в системі обслуговування	1	21	0	21	0	0,0	4	19	17	81	0	0,0	100	0	81,0
24	Основи ділової іноземної мови	1	28	0	28	0	0,0	0	0	28	100	0	0,0	100	0	100,0
25	Виробнича санітарія та особиста гігієна	1	21	0	21	0	0,0	0	0	18	86	3	14,3	100	0	100,0
26	Планування та організація роботи з персоналом	1	28	0	28	0	0,0	1	4	24	85,7	3	10,7	100	0	96,4
Всього по II-курсу ТУ		4	92	1	91	0	0,0	3	3,3	80	86,7	8	8,2	98,9	1,1	94,8
Разом по групам ТУ		6	142	2	140	0	0,0	6	4,5	121	85,2	13	9,15	98,6	1,4	94,4
Разом по Центру		18	467	14	453	0	0,0	64	13,8	331	71,0	58	12,5	97,0	3,0	83,4

Директор ДПТНЗ "КЦПОРКТРС"

Ольга СКРИПНИК

Заступник директора з НР

Оксана ГАПОНЕНКО