

З В І Т

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

ЗА 2023-2024 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	8	30,8	17	65,4	1	3,8	100,0	0,0	69,2
2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	60	4	56	0	0,0	8	14,3	41	73,2	7	12,5	93,3	6,7	85,7
3	Устаткування підприємств ресторанного господарства	2	60	0	60	0	0,0	14	23,3	40	66,7	6	10,0	100,0	0,0	76,7
4	Організація виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	2	60	0	60	0	0,0	14	23,3	41	68,3	5	8,3	100,0	0,0	76,7
5	Гігієна і санітарія виробництва	2	60	0	60	0	0,0	8	13,3	46	76,7	6	10,0	100,0	0,0	86,7
6	Технологія хлібопекарського виробництва	1	26	0	26	0	0,0	0	0	19	73,1	7	26,9	100,0	0,0	100,0
7	Технічне оснащення (устаткування) ХПВ	1	26	6	20	0	0,0	4	20	16	80	0	0,0	76,9	23,1	80,0
8	Організація та техніка торгівельних процесів	1	26	3	23	0	0,0	1	4,35	22	95,7	0	0,0	88,5	11,5	95,7
9	Товарознавство продовольчих товарів	1	26	5	21	0	0,0	1	4,76	20	95,2	0	0,0	80,8	19,2	95,2
10	Облік, калькуляція і звітність	2	60	0	60	0	0,0	8	13,3	41	68,3	11	18,3	100,0	0,0	86,7
11	Основи мікробіології, гігієни та санітарних вимог виробництва	1	26	0	26	0	0,0	3	11,5	20	76,9	3	11,5	100,0	0,0	88,5
12	Основи характеристики сировини і матеріалів	1	26	0	26	0	0,0	2	7,69	23	88,5	1	3,8	100,0	0,0	92,3
13	Основи технохімічного контролю ХПВ	1	26	0	26	0	0,0	2	7,69	23	88,5	1	3,8	100,0	0,0	92,3
14	Основи харчової безпеки товарів	1	26	2	24	0	0,0	3	12,5	20	83,3	1	4,2	92,3	7,7	87,5
15	Основи енергоефективності та енергозбереження	1	26	0	26	0	0,0	6	23,1	20	76,9	0	0,0	100,0	0,0	76,9
16	Основи енергозбереження	1	26	0	26	0	0,0	0	0	17	65,4	9	34,6	100,0	0,0	100,0
17	Реєстратори розрахункових операцій	1	26	0	26	0	0,0	2	7,69	23	88,5	1	3,8	100,0	0,0	92,3
18	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	86	0	86	0	0,0	58	67,4	26	30,2	2	2,3	100,0	0,0	32,6

Всього по I-курсу ПТУ		4	112	3	109	0	0,0	24	21,8	79	72,9	6	5,5	97,0	3,0	78,4
II-курс ПТУ																
1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	58	7	51	0	0,0	15	29,4	29	56,9	7	13,7	87,9	12,1	70,6
2	Устаткування підприємств ресторанного господарства	2	58	0	58	0	0,0	12	20,7	39	67,2	7	12,1	100,0	0,0	79,3
3	Організація виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	2	58	0	58	0	0,0	23	39,7	28	48,3	7	12,1	100,0	0,0	60,3
4	Введення в кібербезпеку	2	58	1	57	0	0,0	9	15,8	40	70,2	9	15,8	98,3	1,7	86,0
5	Облік, калькуляція і звітність	2	58	0	58	0	0,0	12	20,7	39	67,2	7	12,1	100,0	0,0	79,3
6	Основи фізіології харчування	2	58	1	57	0	0,0	11	19,3	42	73,7	4	7,0	98,3	1,7	80,7
7	Моя громадянська свідомість. Запобігання корупції	1	24	0	24	0	0,0	4	16,7	20	83,3	0	0,0	100,0	0,0	83,3
8	Основи харчової безпеки товарів	1	24	0	24	0	0,0	0	0,0	24	100	0	0,0	100,0	0,0	100,0
9	Малювання та ліплення	1	25	0	25	0	0,0	8	32,0	15	60	2	8,0	100,0	0,0	68,0
10	Організація та техніка торгівельних процесів	1	24	0	24	0	0,0	3	12,5	18	75	3	12,5	100,0	0,0	87,5
11	Товарознавство продовольчих товарів	1	24	2	22	0	0,0	3	13,6	17	77,3	2	9,1	91,7	8,3	86,4
12	Професійна етика та основи психології	3	83	10	73	0	0,0	14	19,2	50	68,5	9	12,3	88,0	12,0	80,8
13	Реєстратори розрахункових операцій	1	24	0	24	0	0,0	4	16,7	18	75	2	8,3	100,0	0,0	83,3
14	Облік і звітність	1	24	0	24	0	0,0	3	12,5	19	79,2	2	8,3	100,0	0,0	87,5
15	Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	1	25	0	25	0	0,0	8	32,0	17	68	0	0,0	100,0	0,0	68,0
16	Основи енергоефективності	2	58	0	58	0	0,0	12	20,7	40	69	6	10,3	100,0	0,0	79,3
17	Основи організації виробництва та обслуговування	1	25	0	25	0	0,0	6	24,0	19	76	0	0,0	100,0	0,0	76,0
18	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	58	0	58	0	0,0	42	72,4	9	15,5	7	12,1	100,0	0,0	27,6
19	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	1	25	0	25	0	0,0	6	24,0	17	68	2	8,0	100	0	76,0
Всього по II-курсу ПТУ		4	107	7	100	0	0,0	25	25,2	65	64,5	10	9,8	93,5	6,5	74,3
III-курс ПТУ																
1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	56	0	56	0	0,0	19	33,9	30	53,6	7	12,5	100,0	0	66,1
2	Організація обслуговування в ресторанах	1	29	2	27	0	0,0	5	18,5	22	81,5	0	0,0	93,1	6,9	81,5
Всього по III-курсу ПТУ		2	56	1	55	0	0,0	16	29,1	35	63,0	4	7,3	98,2	1,8	70,3
IV-курс ПТУ																
1	Основи технічного оснащення підприємств харчування	1	29	0	29	0	0,0	6	20,7	20	69,0	3	10,3	100	0	79,3
2	Малювання та ліплення	1	29	0	29	0	0,0	6	20,7	20	69,0	3	10,3	100,0	0,0	79,3
3	Організація виробництва та обслуговування	1	29	0	29	0	0,0	1	3,4	19	65,5	9	31,0	100,0	0,0	96,6

4	Основи товарознавства харчових продуктів	1	29	0	29	0	0,0	7	24,1	21	72,4	1	3,4	100,0	0,0	75,9
5	Організація обслуговування в ресторанах	1	29	2	27	0	0,0	5	18,5	22	81,5	0	0,0	93,1	6,9	81,5
6	Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання	1	29	0	29	0	0,0	7	24,1	22	75,9	0	0,0	100,0	0,0	75,9
7	Основи маркетингу та менеджменту	1	29	0	29	0	0,0	6	20,7	23	79,3	0	0,0	100,0	0,0	79,3
8	Облік, калькуляція і звітність	1	29	0	29	0	0,0	6	20,7	23	79,3	0	0,0	100,0	0,0	79,3
9	Контрольно-касове обладнання	1	20	0	20	0	0,0	4	20,0	13	65,0	3	15,0	100,0	0,0	80,0
10	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	1	29	0	29	0	0,0	4	13,8	23	79,3	2	6,9	100,0	0,0	86,2
11	Моя громадянська свідомість. Запобігання корупції	2	58	0	58	0	0,0	9	15,5	41	70,7	8	13,8	100,0	0,0	84,5
12	Кулінарна характеристика страв	1	29	0	29	0	0,0	6	20,7	23	79,3	0	0,0	100,0	0,0	79,3
13	Професійна етика та основи психології	2	58	0	58	0	0,0	8	13,8	43	74,1	7	12,1	100,0	0,0	86,2
14	Основи енергозбереження	1	29	0	29	0	0,0	7	24,1	22	75,9	0	0,0	100,0	0,0	75,9
15	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1	29	0	29	0	0,0	0	0,0	22	75,9	7	24,1	100,0	0,0	100,0
16	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	1	29	0	29	0	0,0	0	0,0	22	75,9	7	24,1	100,0	0,0	100,0
17	Англійська мова за професійним спрямуванням	1	29	0	29	0	0,0	8	27,6	21	72,4	0	0,0	100,0	0,0	72,4
Всього по IV-курсу ПТУ		3	78	0	78	0	0,0	14	18,5	56	71,8	8	10,3	100,0	0,0	82,1
Всього по середнім групам:		13	353	11	342	0	0,0	80	22,7	234	68,6	28	7,9	96,8	3,1	76,7
I-курс ТУ																
1	Гігієна та санітарія виробництва	1	25	0	25	0	0,0	4	16,0	21	84,0	0	0,0	100,0	0,0	84,0
2	Облік, калькуляція і звітність	1	25	0	25	0	0,0	2	8,0	21	84,0	2	8,0	100,0	0,0	92,0
3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1	25	0	25	0	0,0	4	16,0	18	72,0	3	12,0	100,0	0,0	84,0
4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	50	0	50	0	0,0	22	44,0	25	50,0	3	6,0	100,0	0,0	56,0

5	Моя громадянська свідомість. Запобігання корупції	4	103	0	103	0	0,0	16	15,5	80	77,7	7	6,8	100,0	0,0	84,5
6	Основи товарознавства та технологія приготування борошняних кондитерських виробів	1	25	5	20	0	0,0	5	25,0	15	75,0	0	0,0	80,0	20,0	75,0
7	Введення в кібербезпеку	1	25	0	25	0	0,0	4	16,0	15	60,0	6	24,0	100,0	0,0	84,0
8	Професійна етика та основи психології	1	28	3	25	0	0,0	3	12,0	18	72,0	4	16,0	89,3	10,7	88,0
9	Основи енергозбереження	2	50	0	50	0	0,0	9	18,0	38	76,0	3	6,0	100,0	0,0	82,0
10	Малювання та ліплення	1	25	0	25	0	0,0	6	24,0	15	60,0	4	16,0	100,0	0,0	76,0
11	Читання креслень	1	25	0	25	0	0,0	5	20,0	16	64,0	4	16,0	100,0	0,0	80,0
12	Основи технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	25	5	20	0	0,0	7	35,0	10	50,0	3	15,0	80,0	20,0	65,0
13	Основи організації виробництва та обслуговування	1	27	0	27	0	0,0	4	14,8	22	81,5	1	3,7	100,0	0,0	85,2
14	Організація та техніка торгівельних процесів	1	25	2	23	0	0,0	6	26,1	14	60,9	3	13,0	92,0	8,0	73,9
15	Виробнича санітарія та особиста гігієна	1	25	1	24	0	0,0	7	29,2	12	50,0	5	20,8	96,0	4,0	70,8
16	Контрольно-касове обладнання	1	25	0	25	0	0,0	4	16,0	17	68,0	4	16,0	100,0	0,0	84,0
17	Товарознавство продовольчих товарів	1	25	5	20	0	0,0	5	25,0	12	60,0	3	15,0	80,0	20,0	75,0
18	Товарознавство непродовольчих товарів	1	25	3	22	0	0,0	6	27,3	13	59,1	3	13,6	88,0	12,0	72,7
19	Психологія і етика ділових відносин	1	25	1	24	0	0,0	7	29,2	12	50,0	5	20,8	96,0	4,0	70,8
20	Основи гігієни та санітарних вимог виробництва	1	27	0	27	0	0,0	4	14,8	16	59,3	7	25,9	100,0	0,0	85,2
21	Хімічний аналіз	1	26	3	23	0	0,0	6	26,1	15	65,2	2	8,7	88,5	11,5	73,9
22	Обладнання хімічних лабораторій	1	26	5	21	0	0,0	5	23,8	15	71,4	1	4,8	80,8	19,2	76,2
23	Загальна хімічна технологія	1	26	4	22	0	0,0	2	9,1	18	81,8	2	9,1	84,6	15,4	90,9
24	Матеріалознавство	1	26	4	22	0	0,0	6	27,3	16	72,7	0	0,0	84,6	15,4	72,7
25	Облік і звітність	1	25	0	25	0	0,0	5	20,0	17	68,0	3	12,0	100,0	0,0	80,0
26	Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	1	25	0	25	0	0,0	4	16,0	20	80,0	1	4,0	100,0	0,0	84,0
27	Організація виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	1	25	0	25	0	0,0	8	32,0	17	68,0	0	0,0	100,0	0,0	68,0
28	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	1	27	0	27	0	0,0	14	51,9	12	44,4	1	3,7	100,0	0,0	48,1
29	Устаткування підприємств ресторанного господарства	1	25	0	25	0	0,0	6	24,0	17	68,0	2	8,0	100,0	0,0	76,0
Всього по I-курсу ТУ		4	103	2	101	0	0,0	23	22,3	68	66,8	10	9,8	98,1	1,9	76,7
II-курс ТУ																
1	Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	1	25	0	25	0	0,0	2	8	22	88,0	1	4,0	100	0	92,0
Всього по II-курсу ТУ		1	25	0	25	0	0,0	2	8	22	88,0	1	4,0	100	0	92,0

Разом по групам ТУ	5	128	2	126	0	0,0	25	19,2	90	70,3	11	8,59	98,4	1,6	78,9
Разом по Центру	18	481	13	468	0	0,0	105	21,7	324	67,4	39	8,07	97,3	2,7	75,5

Директор ДПТНЗ "КЦПОРКТРС"

Ольга СКРИПНИК

Заступник директора з НР

Оксана ГАПОНЕНКО