Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий

им. Б.Г. Изгагина»

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Общеобразовательный цикл, базовые дисциплины** | | | | | | | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| Русский язык | Литература | Иностранный язык | Математика | История | Физическая  культура | ОБЖ | Астрономия | Родная  литература | Индивидуальный проект |
| 1. | Асташова Анна Владиславовна | 19п1 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 90% | 100% | 4,0 |
| 2. | Гагарина Ксения Юрьевна | 19п1 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,1 |
| 3. | Помышева Полина Юрьевна | 19п1 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,3 |
| 4. | Хуснуллин Владислав Олегович | 19п1 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,5 |
| 5. | Дробинкин Александр Андреевич | 19п1п | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 50% | 100% | 3,5 |
| 6. | Исаев Дмитрий Николаевич | 19п1п | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 10% | 100% | 3,1 |
| 7. | Костаки Мария Юрьевна | 19п1п | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 3 | 4 | 3 | 60% | 100% | 3,7 |
| 8. | Мансуров Артем Рамилевич | 19п1п | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 10% | 100% | 3,1 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл - | 19п1п | 3 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 30% | 100% | 3,5 |
| 10. | Самылов Павел Андреевич | 19п1п | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 20% | 100% | 3,3 |
| 11. | Шарипов Артур Альфредович | 19п1п | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 50% | 100% | 3,5 |
| Средний балл | | | 3,4 | 3,7 | 3,8 | 3,6 | 3,9 | 4,2 | 3,8 | 3,4 | 3,6 | 3,5 | 56% | 100% | 3,7 |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Ф.И.О**  **студента** | **группа №** | **Профильные дисциплины** | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| Информатика | Химия | Биология |
| 1. | Асташова Анна Владиславовна | 19п1 | 4 | 3 | 4 | 67% | 100% | 3,7 |
| 2. | Гагарина Ксения Юрьевна | 19п1 | 5 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,3 |
| 3. | Помышева Полина Юрьевна | 19п1 | 4 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,3 |
| 4. | Хуснуллин Владислав Олегович | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 5. | Дробинкин Александр Андреевич | 19п1п | 4 | 3 | 4 | 67% | 100% | 3,7 |
| 6. | Исаев Дмитрий Николаевич | 19п1п | 4 | 3 | 4 | 67% | 100% | 3,7 |
| 7. | Костаки Мария Юрьевна | 19п1п | 4 | 3 | 4 | 67% | 100% | 3,7 |
| 8. | Мансуров Артем Рамилевич | 19п1п | 3 | 3 | н/а | 0% | 67% | 2,0 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл - | 19п1п | 4 | 3 | 3 | 33% | 100% | 3,3 |
| 10. | Самылов Павел Андреевич | 19п1п | 4 | 3 | 3 | 33% | 100% | 3,3 |
| 11. | Шарипов Артур Альфредович | 19п1п | 4 | 3 | 4 | 67% | 100% | 3,7 |
| **Средний балл** | | | **4,1** | **3,5** | **3,9** | **64%** | **99%** | **3,7** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Дополнительные ОО** | | | | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| Модуль 1. Основы здорового питания | Модуль 2. География в профессиональной деятельности | Модуль 3.  Физика и основы работы с электрооборудованием | Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности | Модуль 5. Экологические основы природопользования | Модуль 6. Основы финансовой грамотности | Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 4 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 86% | 100% | 4,3 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 4 | 4 | 86% | 100% | 4,0 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,1 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,4 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 4 | 3 | 3 | 3 | 5 | 4 | 3 | 43% | 100% | 3,6 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 5 | 4 | 43% | 100% | 3,6 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 5 | 4 | 4 | н/а | 4 | 3 | 3 | 57% | 90% | 3,3 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 3 | н/а | 4 | 3 | 4 | 4 | н/а | 43% | 80% | 2,6 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 3 | 3 | 4 | 4 | н/а | 4 | н/а | 43% | 80% | 2,6 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 43% | 100% | 3,4 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 4 | 3 | 3 | 3 | 5 | 4 | 3 | 43% | 100% | 3,6 |
| **Средний балл** | | | **3,8** | **3,4** | **3,7** | **3,4** | **3,4** | **4,2** | **3,4** | **62%** | **95%** | **3,6** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Общепрофессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| ОПЦ.01 | ОПЦ.02 | ОПЦ.03 | ОПЦ.04 | ОПЦ.05 | ОПЦ.06 | ОПЦ.07 | ОПЦ.08 | ОПЦ.09 | ОПЦ.10 | ОПЦ.11 | ОПЦ.12 | ОПЦ.13 |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 92% | 100% | 4,1 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,3 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,3 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,6 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 61% | 100% | 3,8 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 3 | 4 | 3 | 5 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 5 | 46% | 100% | 3,8 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 5 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 5 | 61% | 100% | 3,9 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | н/а | н/а | 3 | 3 | 3 | 3 | 15% | 80% | 3,2 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 3 | 4 | 3 | н/а | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 3 | 38% | 90% | 3,8 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 3 | 4 | 3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 69% | 100% | 4,1 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 61% | 100% | 3,8 |
| **Средний балл** | | | **3,5** | **3,8** | **3,1** | **3,3** | **3,8** | **3,9** | **3,5** | **3,4** | **3,1** | **3,5** | **3,1** | **3,5** | **4,1** | **68%** | **97%** | **4,0** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Профессиональный модуль**  ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| МДК 01.01  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | МДК 01.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | УП 01. Учебная практика | ПП 01. Производственная практика |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 4 | 4 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,3 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,0 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,3 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,0 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,0 |
| **Средний балл** | | | **4,0** | **4,0** | **4,6** | **4,6** | **100** | **100** | **4,3** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Профессиональный модуль**  ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| МДК 02.01  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | МДК 02.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | УП 02. Учебная практика | ПП 02. Производственная практика |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 4 | 4 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,3 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,3 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 5 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,3 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 5 | 5 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,8 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,3 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,3 |
| **Средний балл** | | | **4,5** | **4,5** | **4,6** | **4,8** | **100** | **100** | **4,6** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Профессиональный модуль**  ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| МДК 03.01  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | МДК 03.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | УП 03. Учебная практика | ПП 03. Производственная практика |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 4 | 4 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,3 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 4 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 5 | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,8 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 4 | 3 | 5 | 5 | 90% | 100% | 4,3 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,0 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 4 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,8 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 4 | 4 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,3 |
| **Средний балл** | | | **4,4** | **4,3** | **4,8** | **4,8** | **91%** | **100%** | **4,6** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Профессиональный модуль**  ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| МДК 04.01  Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | МДК 04.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | УП 04. Учебная практика | ПП 04. Производственная практика |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 5 | 5 | 4 | в процессе реализации | 100% | 100% | 4,7 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 5 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,7 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 4 | 5 | 3 | 67% | 100% | 4,0 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 4 | 5 | 3 | 67% | 100% | 4,0 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 3 | 4 | 3 | 33% | 100% | 3,3 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 3 | 3 | 3 | 0 | 100% | 3,0 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 5 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,7 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 4 | 5 | 3 | 67% | 100% | 4,0 |
| **Средний балл** | | | **4,4** | **4,7** | **3,8** | **76%** | **100%** | **4,3** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Профессиональный модуль**  ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| МДК 05.01  Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | МДК 05.01  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | УП 05. Учебная практика | ПП 05. Производственная практика |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 5 | 5 | 4 | в процессе реализации | 100% | 100% | 4,7 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 5 | 5 | 4 | 100% | 100% | 4,7 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 3 | 3 | 4 | 33% | 100% | 3,3 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 3 | 3 | 3 | 0% | 100% | 3,0 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 3 | 3 | 3 | 0% | 100% | 3,0 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 3 | 3 | 3 | 0% | 100% | 3,0 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 3 | 3 | 4 | 33% | 100% | 3,3 |
| **Средний балл** | | | **4,1** | **4,1** | **4,1** | **61%** | 100% | **4,1** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Профессиональный модуль**  ПМ.06 Кухни народов мира | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| МДК 06.01  Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира | МДК 06.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира | УП 06. Учебная практика | ПП 06. Производственная практика |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 4 | 4 | в процессе реализации | в процессе реализации | 100% | 100% | 4,0 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,0 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 4 | 5 | 100% | 100% | 4,5 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,0 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 3 | 3 | 0% | 100% | 3,0 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 3 | 3 | 0% | 100% | 3,0 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 3 | 3 | 0% | 100% | 3,0 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,0 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| **Средний балл** | | | **4,0** | **4,1** | **73%** | **100%** | **4,0** |

**Внутренняя оценка качества образования**

Профессия:43.01.09 Повар, кондитер

Группы: 19П1/19П1п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О  студента | группа № | **Квалификационный экзамен**  ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  ПМ 06 Кухни народов мира | | | | | | **Качество** | **Успеваемость** | **Средний балл** |
| ПМ 01 | ПМ 02 | ПМ 03 | ПМ 04 | ПМ 05. | ПМ 06 |
| 1. | Асташова Анна | 19п1 | 5 | 5 | 5 | в процессе реализации | в процессе реализации | в процессе реализации | 100% | 100% | 5,0 |
| 2. | Гагарина Ксения | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 3. | Помышева Полина | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 4. | Хуснуллин Владислав | 19п1 | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 5. | Дробинкин Александр | 19п1п | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,7 |
| 6. | Исаев Дмитрий | 19п1п | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,7 |
| 7. | Костаки Мария | 19п1п | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 8. | Мансуров Артем | 19п1п | 5 | 5 | 5 | 100% | 100% | 5,0 |
| 9. | Маратбек Уулу Даниэл | 19п1п | 5 | 4 | 4 | 100% | 100% | 4,3 |
| 10. | Самылов Павел | 19п1п | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,7 |
| 11. | Шарипов Артур | 19п1п | 4 | 5 | 5 | 100% | 100% | 4,7 |
| **Средний балл** | | | **4,6** | **4,9** | **4,9** | **100** | **100** | **4,8** |