

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Выписка из отчетов преподавателя специальных дисциплин Темниковой Г.П. за 2017-2019 учебные годы

2017 год.

предмет	группа	успеваемость	качество	Средний балл	количество аттестованных					фамилии н/а, н/у, причина, проведенная работа	учебные часы всех затарифицированных групп (без консультаций и экзаменов)		
					«3»	«4»	«5»	«2»	н/а		план	факт	остаток
МДК04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ТГОП-31	100	76	4,2	4	5	8				264	264	
УП ПИМ 04	ТГОП-31	100	86	4,5	3	6	8				36	36	
УД ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ТГОП-21	100	70	4,0	5	7	9				56	56	
УД ОП.02 Физиология питания	ТГОП-21	100	70	4,0	5	7	9				56	56	
Итого		100	75	4,2							412	412	

Заместитель директора по УР



Мордовская О.Н.

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Выписка из отчетов преподавателя специальных дисциплин Темниковой Г.П. за 2017-2019 учебные годы

2018 год

предмет	группа	успеваемость	качество	Средний балл	количество аттестованных					фамилии н/а, н/у, причина, проведенная работа	учебные часы всех затарифицированных групп (без консультаций и экзаменов)		
					«3»	«4»	«5»	«2»	н/а		план	факт	остаток
МДК04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ТТОП-31	100	77	4,3	4	5	8				264	264	
УП ПМ 04	ТТОП-31	100	87	4,6	3	6	8				36	36	
УД ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ТТОП-21	100	72	4,2	5	7	9				56	56	
УД ОП.02 Физиология питания	ТТОП-21	100	72	4,2	5	7	9				56	56	
Итого		100	77	4,3							412	412	

Заместитель директора по УР



Мордовская О.Н.



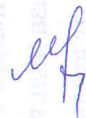
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Выписка из отчетов преподавателя специальных дисциплин Темниковой Г.П. за 2017-2019 учебные годы

2019 год

предмет	группа	успеваемость	качество	Средний балл	количество аттестованных					фамилии н/а, н/у, проведенная работа	учебные часы всех затарифицированных групп (без консультаций и экзаменов)		
					«3»	«4»	«5»	«2»	н/а		план	факт	остаток
МДК04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ТГОП-31	100	78	4,2	4	5	8				128	128	
УП ПМ 04	ТГОП-31	100	88	4,7	3	6	8				36	36	
УД ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ТГОП-21	100	74	4,1	5	7	9				56	56	
УД ОП.02 Физиология питания	ТГОП-21	100	72	4,2	5	7	9				56	56	
Итого		100	78	4,3							412	412	

Заместитель директора по УР




Мордовская О.Н.

Результаты студентов по учебным и производственным практикам	ПМ 04 организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			ПМ 04 организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП 04 учебная практика			Учебная дисциплина ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			Учебная дисциплина ОП 02 Физиология питания		
	усп.	кач.	ср.б	усп.	кач.	ср.б	усп.	кач.	ср.б	усп.	кач.	ср.б
2016-2017 г.г.	100	76	4,2	100	86	4,5	100	72	4,0	100	70	4,0
2017-2018 г.г.	100	77	4,3	100	87	4,6	100	73	4,2	100	72	4,2
2018-2019 г.г.	100	78	4,2	100	88	4,7	100	74	4,1	100	72	4,2

Заместитель директора по УР

Мордовская О.Н.



Мордовская О.Н.