

**РЕЗУЛЬТАТЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ОТДЕЛЕНИЯ  
В 2012 ГОДУ**

# Специальности, по которым был осуществлен выпуск в 2012 г.

- Технология хранения и переработки зерна
- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- Технология бродильных производств и виноделие
- Технология продукции общественного питания
- Организация обслуживания в общественном питании

# Председатели Государственных аттестационных комиссий

- Технология хранения и переработки зерна  
Морозов П.Н. – гл. инженер Чебоксарского элеватора
- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – Хомскова В.В., исполнительный директор ОАО «Чебоксарский хлебозавод №2»
- Технология бродильных производств и виноделие – Чернов Г.Г., главный инженер спиртового завода «Марпосадский»
- Технология продукции общественного питания, Организация обслуживания в общественном питании – Кислинский В.А., директор ООО «Комбинат индустриального питания»

# Организация государственной итоговой аттестации в Чебоксарском экономико-технологическом колледже

- По специальностям колледжа на базовом уровне обучения Государственная итоговая аттестация проводится в виде итогового междисциплинарного экзамена по специальности, который включает 3 этапа.
- Государственная итоговая аттестация на повышенном уровне образования проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы.

# Этапы междисциплинарного экзамена по специальности

- 1 этап – уровень освоения студентом материала, предусмотренного программами учебных дисциплин (компьютерное тестирование);
- 2 этап – уровень практических умений и навыков;
- 3 этап – уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные (профессиональные) задачи.

# Технология хранения и переработки зерна – базовый уровень

Допущено к ГИА – 15 чел.

- сдали на «отлично» - 1 чел. (6,6%);
- сдали на «хорошо» - 5 чел. (33,3%);
- сдали на «удовлет.» - 8 чел. (53,3%);
- сдали на «неудовл.» - 1 чел. (6,6%)
- получили диплом с отличием – 0.

# Сравнительный анализ специальности «Технология хранения и переработки зерна» (базовый уровень)

	<u>2011</u>	<u>2012</u>
Всего выпускников	13	15
Сдали на «отлично»	7,7%	6,6%
Сдали на «хорошо»	76,9%	33,3%
Сдали на «удовлет.»	15,4%	53,3%
Сдали на «неудовл.»	-	6,6%
Дипломы с отличием	0	0

# Технология хранения и переработки зерна – повышенный уровень

Допущено к ГИА – 8чел.

- сдали на «отлично» - 3 чел. (37,5%);
- сдали на «хорошо» - 3 чел. (37,5%);
- сдали на «удовлетвор.» – 2 чел. (25%)
- диплом с отличием – 1 чел. (12,5%)



# Сравнительный анализ специальности «Технология хранения и переработки зерна» (повышенный уровень)

	<u>2011</u>	<u>2012</u>
Всего выпускников	9	8
Сдали на «отлично»	55,6%	37,5%
Сдали на «хорошо»	44,4%	37,5%
Сдали на «удовлет.»	-	25%
Дипломы с отличием	22,2	12,5%

# Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – базовый уровень

Допущено к ГИА – 24 чел.

- сдали на «отлично» - 4 чел. (16,7%);
- сдали на «хорошо» - 9 чел. (37,5%);
- сдали на «удовлет.» - 11 чел. (45,8%);
- получили диплом с отличием – 0

**Сравнительный анализ специальности  
«Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий»  
(базовый уровень)**

	<b><u>2011</u></b>	<b><u>2012</u></b>
Всего выпускников	27	24
Сдали на «отлично»	33,3%	16,7%
Сдали на «хорошо»	44,4%	37,5%
Сдали на «удовл.»	22,2%	45,8%
Дипломы с отличием	1	-

# **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – повышенный уровень**

Допущено к ГИА – 16 чел.

- сдали на «отлично» - 8 чел. (50%);
- сдали на «хорошо» - 7 чел. (43,7%);
- сдали на «удовлет.» - 1 чел. (6,3%);
- диплом с отличием – 1 чел. (6,3%).

**Сравнительный анализ специальности  
«Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий»  
(повышенный уровень)**

	<b><u>2011</u></b>	<b><u>2012</u></b>
Всего выпускников	23	16
Сдали на «отлично»	52,2%	50%
Сдали на «хорошо»	39,1%	43,7%
Сдали на «удовлет.»	8,7%	6,3%
Дипломы с отличием	3	1

# Технология бродильных производств и виноделие – базовый уровень

Допущено к ГИА – 10 чел.

- сдали на «отлично» - 2 чел. (20%);
- сдали на «хорошо» - 5 чел. (50%);
- сдали на «удовлет.» - 3 чел (30%);
- получили диплом с отличием – 0 чел.

**Сравнительный анализ специальности  
«Технология бродильных производств и  
виноделие»  
(базовый уровень)**

	<b><u>2011</u></b>	<b><u>2012</u></b>
Всего выпускников	22	10
Сдали на «отлично»	13,6%	20%
Сдали на «хорошо»	63,6%	50%
Сдали на «удовлет.»	22,7%	30%
Дипломы с отличием	-	-

# Технология продукции общественного питания– базовый уровень

Допущено к ГИА – 39 чел.

- сдали на «отлично» - 19 чел. (48,7%);
- сдали на «хорошо» - 20 чел. (51,3%);
- сдали на «удовлет.» - 0
- диплом с отличием – 3 чел. (7,7%).



## Сравнительный анализ специальности «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень)

	<u>2011</u>	<u>2012</u>
Всего выпускников	43	39
Сдали на «отлично»	46.5%	48,7%
Сдали на «хорошо»	41.9%	51,3%
Сдали на «удовлет.»	11,6%	-
Дипломы с отличием	3	3

# «Организация обслуживания в общественном питании»

Допущено к ГИА – 21чел.

- сдали на «отлично» - 12 чел. (57%);
- сдали на «хорошо» - 7 чел. (33%);
- сдали на «удовлет.» - 2 чел. (10%);
- диплом с отличием –2 чел (9,5%).

# **Итого по технологическому отделению Количество выпускников в 2012г.**

**Всего – 132 (в 2011г - 167)**

- 260101 – 22
- 260103 – 40
- 260107 – 10
- 260807 – 39
- 100114 - 21

# **Итого по технологическому отделению**

## **Количество выпускников**

**Всего – 132,** в том числе

- Базовый уровень образования – 108
- Повышенный уровень - 24

**Всего – 132 ,** в том числе

- На бюджетной основе – 104
- На коммерческой основе – 28
- Всего дипломов с отличием – 7

# **Итого по технологическому отделению количество выпускников**

- На базе основного общего образования – 101 чел.
- На базе среднего (полного) общего образования – 31 чел.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**