



СПРАВКА
по результатам анализа внутренней оценки качества образования

1.	Цель анализа	Изучение качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО на основе анализа документации ГИА2021 года
2.	Сроки проведения анализа	12.10.2021 г.-22.10.2021 г.
3.	Состав комиссии	<ul style="list-style-type: none">• Руководитель рабочей группы – Булаш Е.Ш. - заместитель директора по УПР;• Члены рабочей группы:• Воронина И.А. – председатель цикловой методической комиссии преподавателей по специальности «Туризм»;• Горченева Е.В. – председатель цикловой методической комиссии преподавателей «Поварское и кондитерское дело»;• Евдокимов С.Н. – председатель цикловой методической комиссии преподавателей общегуманитарных, социально-экономических и естественно-научных дисциплин;• Николаенко А.В. – председатель цикловой методической комиссии организации обслуживания в общественном питании;• Скляренко А.В. – председатель цикловой методической комиссии преподавателей иностранных языков;• Щербакова Е.В. – председатель цикловой методической комиссии преподавателей по специальности «Гостиничное дело»;• Ярцева В.В. – председатель цикловой методической комиссии преподавателей общепрофессиональных дисциплин.
4.	Работа, проведенная в процессе анализа	<ol style="list-style-type: none">1. Изучение документации ГИА 2021 года по специальностям.2. Выведение и сравнение средних баллов по ГИА выпускников 2021 года.3. Подсчёт количества дипломов с отличием выданных, в 2021 году, а также сравнение количества дипломов с отличием, полученных выпускниками 2020 года, выведение процентного соотношения.4. Определение специальностей, на которых получено наибольшее количество дипломов с отличием.5. Подсчёт студентов, получивших оценку «отлично» за ГИА, выведение процентного соотношения.6. Процент студентов, получивших оценки «отлично» и «хорошо», или только «хорошо» за ГИА, выведение процентного соотношения.

5. Результаты анализа	Сведения о результатах ГИА:	
	Специальность	Средний балл
	Очное отделение:	
	43.02.14 Гостиничное дело	4,1
	43.02.10 Туризм	4,0
	19.02.10 Технология продукции общественного питания	4,2
	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	4,2
	19.01.04 Пекарь	3,96
	43.01.01 Официант, бармен	3,6
	Общий балл	4,01
6. Выводы	Параметры	Значение
	Год выпуска	2021
	Число прошедших государственную итоговую аттестацию	176
	Число дипломов с отличием	20
	На отлично	65
	На отлично и хорошо или только на хорошо	130
	Только на удовлетворительно	46
	<p>1. Наиболее высокий средний балл по результатам ГИА: - специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания (4.2) и 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (4,2).</p> <p>2. В целом по очной форме обучения средний балл ГИА (4,01), что является идентичным по сравнению с результатами ГИА 2020 года (4,0).</p> <p>3. Количество выпускников в 2020-2021 учебном году — 176 человек. Дипломов с отличием получили 20 выпускников, что составляет 12 % от общего количества дипломов.</p> <p>6. Специальность, где наибольшее количество дипломов с отличием – 19.02.10 Технология продукции общественного питания (9 дипломов), 43.02.14 Гостиничное дело (6 дипломов).</p> <p>7. Процент студентов, получивших оценку «отлично» за ГИА - 65 человек, что составляет 37% от общего числа выпускников. Процент студентов, получивших оценки «отлично» и «хорошо» или только «хорошо» за ГИА - 130 человек (74% от числа выпускников).</p>	
7. Рекомендации и предложения	<p>1) Преподавателям профессий 19.01.04 Пекарь, 43.01.01 Официант, бармен усилить роль самообразования и самообучения студентов в рамках подготовки к ГИА.</p> <p>2) Всем преподавателям, работающим со студентами в рамках подготовки к ГИА, рекомендовать тщательнее подбирать тематику проведения консультационных часов.</p> <p>3) Рассмотреть результаты проведенной проверки на заседании педагогического совета.</p>	