**Анализ**

**за 1 полугодие 2022-2023 уч. Год**

-всего групп-15;

-на 1 курсе -6;

-на 2 курсе -4;

-на 3 курсе -3;

-на 4 курсе -2.

На конец 1 полугодия кол-во учащихся - **350** человека из них в академическом отпуске 14.

**Итоги промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № группы | Предмет | Кол-во обучающихся допущенных до ПА | Кол-во обучающихся прошедших ПА | Кол-во обучающихся прошедших ПА на | | | Качество знаний % |
| 5 | 4 | 3 |  |
|  | **Экзамены** | | | | | |  |
| 211 | Информатика | 13 | 13 | 1 | 7 | 5 | 62 |
| 213 | Информатика | 14 | 14 | 5 | 8 | 3 | 93 |
| 202 | математика | 25 | 25 | 7 | 9 | 9 | 64 |
| 202 | информатика | 9 | 9 | 4 | 3 | 2 | 78 |
|  |  |  | **Среднее** |  |  |  | **74** |
|  | **Диф. зачеты** | | | | | |  |
| 221 | Астрономия | 25 | 25 | 6 | 15 | 4 | 84 |
| 221 | Биология | 25 | 25 | 1 | 24 |  | 100 |
| 211 | Безопасность жизнедеятельности | 24 | 24 | 4 | 16 | 4 | 83 |
| 214 | Безопасность жизнедеятельности | 24 | 24 | 2 | 18 | 4 | 83 |
| 201 | Обществознание | 24 | 24 | 5 | 12 | 7 | 71 |
| 201 | Психология | 24 | 24 | 16 | 6 | 2 | 92 |
| 202 | Иностранный язык | 25 | 25 | 5 | 14 | 6 | 76 |
| 202 | литература | 25 | 25 | 10 | 6 | 9 | 64 |
| 203 | история | 22 | 22 | 3 | 7 | 12 | 45 |
| 203 | Психология | 22 | 22 | 9 | 7 | 6 | 73 |
| 192 | безопасность жизнедеятельности | 23 | 23 | 2 | 17 | 4 | 83 |
| 192 | Литература | 23 | 23 | 3 | 12 | 8 | 65 |
| 192 | Обществознание | 23 | 23 | 2 | 11 | 10 | 57 |
| 192 | Родная литература | 23 | 23 | 6 | 9 | 8 | 65 |
| 192 | Финансовая грамотность | 23 | 23 | 9 | 4 | 9 | 57 |
| 192 | Экология | 23 | 23 | 6 | 10 | 7 | 70 |
| 193 | Родная литература | 22 | 22 | 5 | 11 | 6 | 73 |
| 193 | Финансовая грамотность | 22 | 22 | 7 | 5 | 10 | 55 |
| 225 | Коммуникативный практикум | 12 | 12 | 8 | 4 |  | 100 |
| 225 | Безопасность жизнедеятельности | 12 | 12 | 2 | 10 |  | 100 |
| 226 | Коммуникативный практикум | 12 | 12 | 12 |  |  | 100 |
|  |  |  | **Среднее:** |  |  |  | **76** |
|  |  |  | **Итого** |  |  |  | **75** |

Вся промежуточная аттестация проведена своевременно. Среднее качество знаний по промежуточной аттестации в форме экзамена 74% (в 202 г- 61%), в форме ДЗ - 76% (в 2021 г.- 66%) В среднем по всей промежуточной аттестации качество знаний составило 75% (в 2021г. - 64%). Прослеживается повышение качества знаний по сравнению с прошлым учебным годом.

**Итоги промежуточной аттестации по общепрофессиональным и профессиональным циклам за 1 полугодие 2022-2023 учебный год.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Ф.И.О.**  **преподавателя** | **предмет** | **№ группы** | **Кол-во опрошенных студентов** | **Средний балл** | **Качество знаний%** |
| 1  2 | **Непомнещева Ю.В.** | Основы зоотехнии | 223 | 25 | 3,76 | 64 |
| **Итого** |  |  |  | **3,76** | **64** |
| **Чертова А.Н.** | Основы деловой культуры | 202 | 25 | зачтено | зачтено |
| **Итого** |  |  |  | зачтено | зачтено |
| 3 | **Климов А.В.** | УП.02. Выполнение работ по производству и переработке продукции пчеловодства | 212 | 25 | 3,6 | 56 |
|  | ПП.01. Выполнение работ по содержанию и разведению пчелиных семей | 212 | 25 | 3,52 | 52 |
| **Итого** |  |  |  | **3,56** | **54** |
| 4 | **Попков С.И.** | Биология пчелы медоносной и пчелиной семьи | 224  225 | 25  12 | 3,76  4,25 | 76  100 |
|  | Основы микробиологии, ветеринарной санитарии и зоогигиены | 224  225 | 25  12 | 3,76  3,76 | 76  100 |
|  | ПП.02. Участие в лечебно-диагностических мероприятиях | 193 | 23 | 4,26 | 100 |
| **Итого** |  |  |  | **3,92** | **92** |
| 5 | **Черданцева О.В.** | Организационно-правовые основы ветеринарного дела в РФ. | 203 | 23 | 3,69 | 59 |
| МДК 03.Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения | 203 | 23 | 3,69 | 59 |
|  | УП.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения | 203 | 23 | 3,82 | 63 |
| **Итого** |  |  |  | **3,73** | **60** |
| 6 | **Озерова С.В.** | Техническое оснащение и организация рабочего места | 226  222 | 12  25 | 4,25  4,08 | 100  76 |
| Основы товароведения продовольственных товаров | 226  222 | 12  25 | 4,25  4,16 | 100  80 |
|  | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 214 | 24 | 3,87 | 76 |
|  | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 214 | 24 | 3,87 | 76 |
|  | Охрана труда | 192 | 23 | 4,04 | 70 |
|  | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 226 | 12 | 4,25 | 100 |
| **Итого** |  |  |  | **4,09** | **84,75** |
| 7  8 | **Захарова Н.А.** | УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 214 | 24 | 3,95 | 87 |
|  | УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 214 | 24 | 3,95 | 87 |
| **Итого** |  |  |  | **3,95** | **87** |
| **Власова С.Ю.** | МДК.01.05. Организация и приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 192 | 23 | 4,21 | 83 |
|  | **итого** |  |  |  | **4,21** | **83** |
| 9 | **Перетягин А.А.** | Основы технического черчения | 211 | 25 | 3,56 | 84 |
|  |  | МДК 01.01. Болезни и вредители пчел и методы борьбы с ними. | 224 | 25 | 4,48 | 100 |
|  |  | МДК 01.02 Пчеловодный инвентарь и пасечное оборудование | 224 | 25 | 4,68 | 100 |
|  |  | МДК 01.03 Теоретические основы селекционно-племенной работы с пчелами | 224 | 25 | 4,76 | 100 |
|  |  | МДК 02.01. Технология производства и стандартизация продуктов пчеловодства | 224 | 25 | 3,48 | 72 |
|  |  | МДК 03.01. Технология содержания и разведения пчелиных семей. | 224 | 25 | 4,72 | 100 |
|  |  | МДК 02.01.Технология производства и стандартизация продуктов пчеловодства | 212 | 25 | 1,68 | 36 |
|  | **Итого** |  |  |  | **3,9** | **85** |
| 10 | **Свиридов И.К.** | БЖ | 225  211  212  214  192 | 12  24  25  24  23 | 4,16  3,83  4,04  3,91  3,91 | 100  83  92  92  83 |
|  |  | ФК 2 | 221  223  224 | 25  25  25 | 4,28  4,08  4,00 | 100  100  100 |
|  | **Итого** |  |  |  | **4,02** | **94** |
| 11 | **Косинов С.Д.** | ПП.01. Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования | 201 | 25 | 4,2 | 92 |
|  | **Итого** |  |  |  | **4,2** | **92** |
| 12 | **Максимова А.А.** | ПМ.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 226 | 12 | 4,4 | 100 |
|  |  | ПП.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | 226 | 12 | 4,5 | 100 |
|  |  | Латинский язык в ветеринарии | 223 | 25 | 3,96 | 72 |
|  |  | УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | 226 | 12 | 4,3 | 100 |
|  | **Итого** |  |  |  | **4,29** | **93** |
| 13 | **Берляков И.А.** | УП.03. Селекционно-племенная работа с пчелами | 224 | 25 | 4,2 | 100 |
|  |  | Техническая механика с основами технических измерений | 211 | 24 | 4 | 91 |
|  | **Итого** |  |  |  | **4,1** | **96** |
| 14 | **Иванова Т.Н.** | МДК 01.01. Технология содержания и разведения пчелиных семей | 225 | 12 | 4,75 | 100 |
|  | **Итого** |  |  |  | **4,75** | **100** |
| 15 | **Хиль И.Ю.** | МДК 01.01. Основы процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | 222 | 25 | 3,8 | 64 |
|  | **Итого** |  |  |  | **3,8** | **64** |
| 16 | **Березнева В.А.** | МДК.02.02.Процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий. | 213 | 23 | 4,13 | 69 |
|  | **Итого** |  |  |  | **4,13** | **69** |
| **Итого среднее** | |  |  |  | **4,02** | **81** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О.  преподавателя | Средний балл | Качество знаний | Успеваемость |
| 1 | Непомнящева Ю.В | 3,8 | 64 | 100% |
| 2 | Климов А.В. | 3,6 | 54 | 100% |
| 3 | Попков С.И. | 4,0 | 92 | 100% |
| 4 | Черданцева О.В. | 3,7 | 60 | 100% |
| 5 | Озерова С.В. | 4,1 | 85 | 100% |
| 6 | Захарова Н.А. | 4,0 | 87 | 100% |
| 7 | Власова С.Ю. | 4,0 | 79 | 100% |
| 8 | Перетягин А.А. | 3,9 | 85 | 100% |
| 9 | Свиридов И.К. | 4,0 | 94 | 100% |
| 10 | Косинов С.Д. | 4,2 | 92 | 100% |
| 11 | Максимова А.А. | 4,3 | 93 | 100% |
| 12 | Берляков И.А. | 4,1 | 96 | 100% |
| 13 | Иванова Т.Н. | 4,8 | 100 | 100% |
| 14 | Хиль И.Ю. | 3,8 | 64 | 100% |
| 15 | БерезневаВ.А. | 4,1 | 69 | 100% |
| ИТОГО | | **4** | **81** | **100%** |

По результатам промежуточной аттестации по МДК, УП, ПП., сравнению с аналогичным периодом 2021-2022 учебного года средний балл не увеличился, качество знаний увеличилось на 12 процентов (было 69, стало 81).

**Выводы:**

- Промежуточная аттестация проведена своевременно.

- Прослеживается повышение качества знаний по сравнению с прошлым учебным годом