

Результати навчально- виробничої діяльності за I семестр 2025-2026 н.р.



Статистика I семестру:

1

29 навчальних груп

2

700 студентів (разом з курсовою підготовкою)

3

Форма навчання – очна
(110 повітряних тривог)

4

Понад 75 навчальних предметів

5

Навчання з використанням дистанційних
технологій – 42 студента(з них 34 за кордоном)

Статистика І семестру:



479 студентів за результатами семестру
отримують стипендію



3 них 6 студентів - підвищену стипендію



136 студентів - не отримують стипендії



22 студентів -соціальна стипендія



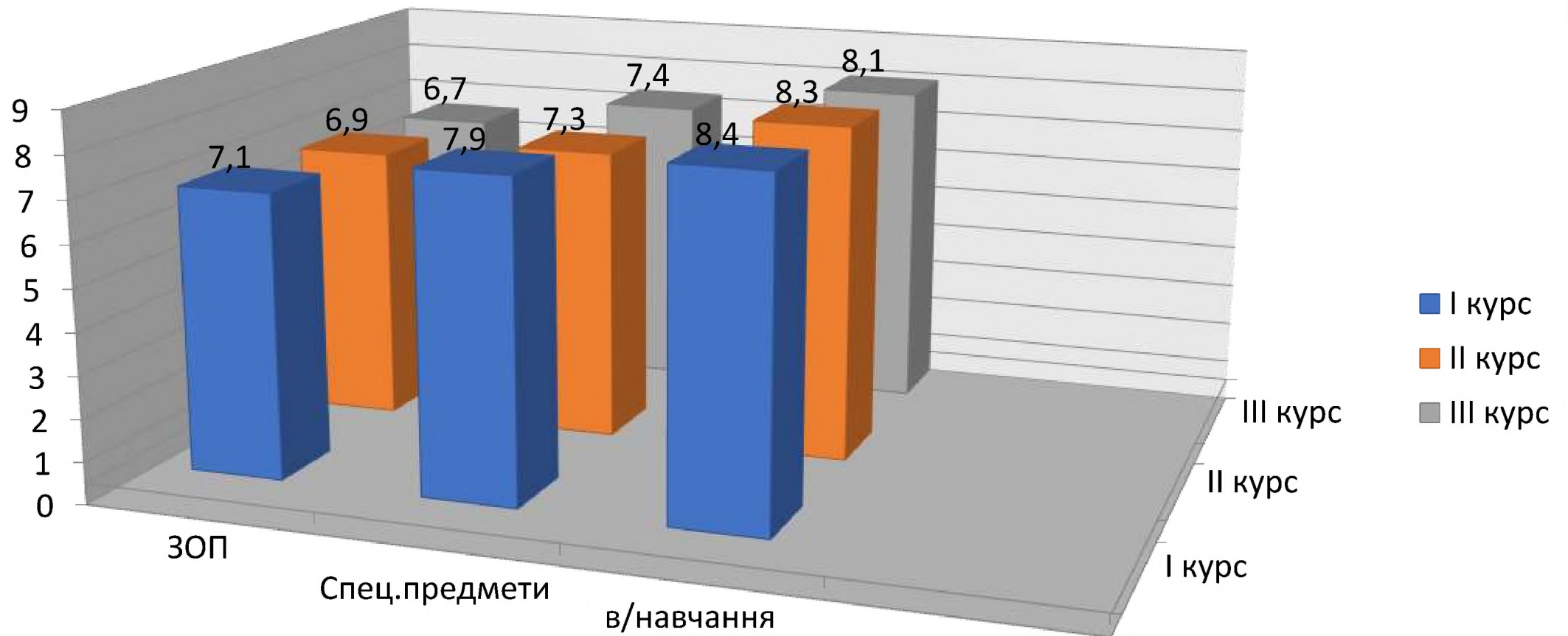
25 студентів – отримують стипендію як
сироти

ВИСНОВКИ

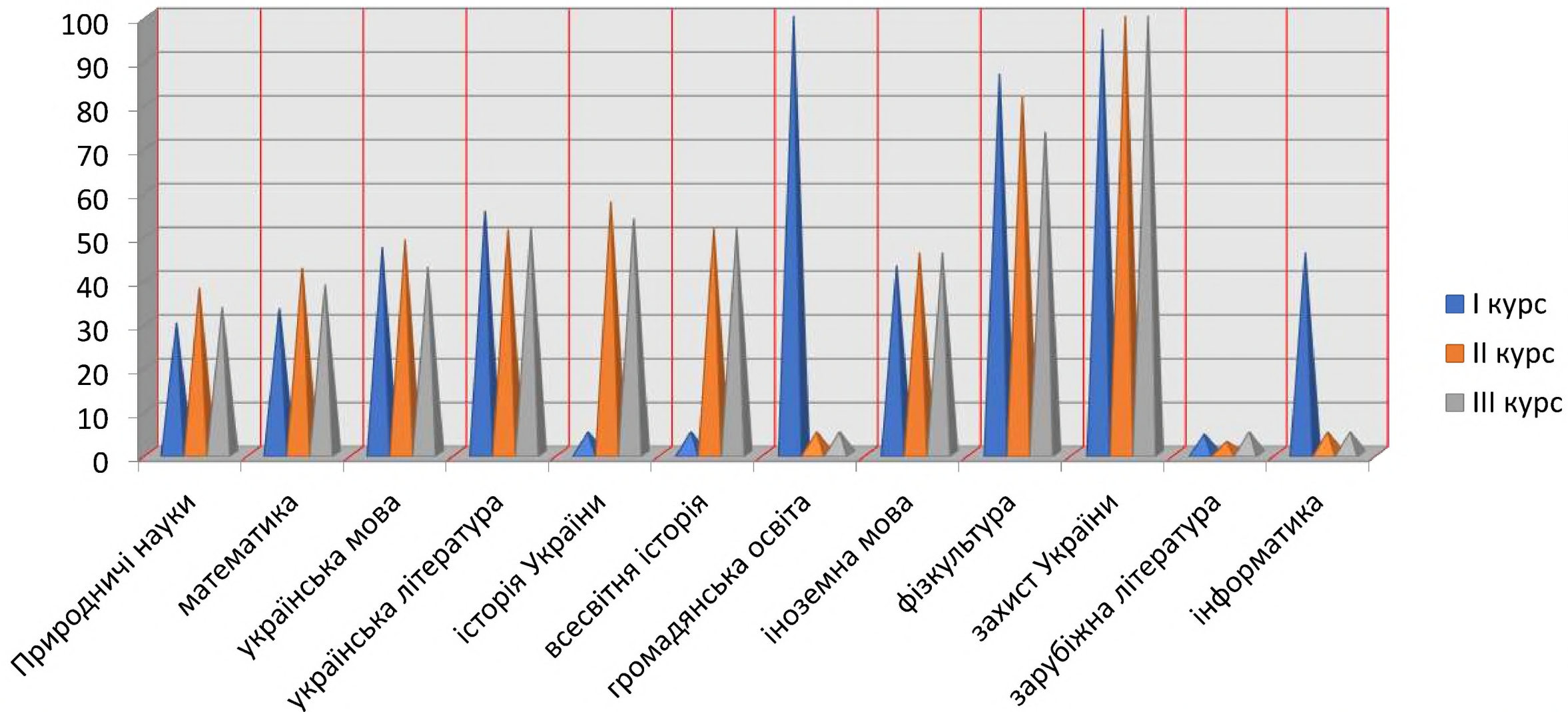
- Студенти 1-3 курсів
засвоїли програмовий матеріал з
предметів робочих навчальних планів на
достатньому та середньому рівнях.



Середні бали по групах:



Якість знань:



Порівняльна таблиця якості виробничого навчання

Професія	Сер. бал	Якість вмінь (%)
Кухар, Офіціант, Бармен	8.5	95.0%
Кондитер, Майстер рест. справи	8.8	85.0%
Кухар, Кондитер	8.3	90.0%
Тістороб, Пекар, Кондитер	7.7	77.0%
Швачка, кравець	7.4	68.0%

Назва професії та термін навчання

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець», 3 роки					
		Назва модуля, предмета: ШВЧК 2.1Виконання найпростіших операцій при обробці окремих деталей					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	49	0	32,7	58,8	8,5	7,55	75,5
Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець»,3 роки					
		Назва модуля, предмета: ШВЧК 2.2Виконання операцій найпростіших складностей з обробки зрізів, деталей та вузлів постільної, столової білизни, штор, ламбрекенів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	49	0	34,5	57,4	8,1	7,55	75,5

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець»,3 роки					
		Назва модуля, предмета: ШВЧК 2.3Виконання операцій найпростіших складностей з обробки зрізів, деталей та вузлів виробів із різних матеріалів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	49	0	28,5	59,4	12,1	7,3	68

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець»,3 роки					
		Назва модуля, предмета: М.1Виготовлення виробів постільного, столового та інтер'єрного асортименту					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	49	0	26,5	59,5	6,8	7,2	73,5

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець», 3 роки					
		Назва модуля, предмета: М.2 Виготовлення поясних виробів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
II	42	0	34,1	51,8	14,1	7,7	70,9

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець»,3 роки					
		Назва модуля, предмета: М.3 Виготовлення виробів платтяно-блузочного асортименту нескладної обробки					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
II	42	0	30,2	53,6	16,2	7,2	69,9

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець», 3 роки					
		Назва модуля, предмета: КРВ-4.1Виготовлення верхніх чоловічих сорочок					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
III	27	0	34,3	53,2	12.5	7,6	65,7

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець», 3 роки					
		Назва модуля, предмета: КРВ-4.2виготовлення чоловічих штанів, напівкомбінезонів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
III	27	0	35,8	34,7	29,5	7,8	64,2

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець», 3 роки					
		Назва модуля, предмета: КРВ-4.3Виготовлення верхнього жіночого одягу					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
III	27	0	49,6	21,8	28,6	7,8	50,4

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Швачка, кравець», 3 роки					
		Назва модуля, предмета: КРВ-4.4Виконання ремонту одягу та оновлення швейних виробів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
III	27	0	25,9	44,5	29,6	7,7	74,1

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Кравець, закрійник», 2 роки					
		Назва модуля, предмета: М1 Виготовлення виробів постільного, столового та інтер'єрного асортименту					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	25	0	20	72	8	7,8	80

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Кравець, закрійник», 2 роки					
		Назва модуля, предмета: М2 Виготовлення поясних виробів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	25	0	24	72	4	7,7	76

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Кравець, закрійник», 2 роки					
		Назва модуля, предмета: МЗ Виготовлення виробів платтяно-блузочного асортименту нескладної технологічної обробки					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	25	0	16	80	4	7,5	84

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Кравець, закрійник», 2 роки					
		Назва модуля, предмета: ЗАКР 5.1Конструювання та розкрій поясних виробів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
II	38	0	37	41	22	7,55	63

Курс	К-ть учнів	Назва професії : «Кравець, закрійник», 2 роки					
		Назва модуля, предмета: ЗАКР 5.2 Конструювання та розкрій плечових виробів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
II	38	0	30,3	47,7	22	7.5	69,7

Виробниче навчання

Курс	К-ть учнів	III -97 "Швачка ,кравець					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
1	25	-	5 20%	15- 60%	5-20%	7.55	80%

Курс	К-ть учнів	III -98 "Швачка ,кравець"					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
1	24	-	6-25%	10-42%	8-33%,	7,3	75%

Курс	К-ть учнів	Ш - 93"Швачка, кравець"					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
2	28		13- 47%	11-39%	4-14%	7.3	53%

Курс	К-ть учнів	Ш -94" Швачка, кравець"					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
2	14	-	2-14.5%-	8-57 %	4-28.5%	8.1	85.5%

Курс	К-ть учнів	Ш -99 " Кравець, закрійник"					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
1	25	-	3-12%	21-84%	1-4%	7,84	88%

Курс	К-ть учнів	Ш -95 "Кравець , закрійник "					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
2	24	-	6-25%	7-29%	11-46%	8.4	75%

Курс	К-ть учнів	Ш -96 " Кравець , закрійник					
------	------------	-----------------------------	--	--	--	--	--

		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
2	14	-	5-36%	6-42%	3-22%		64

Курс	К-ть учнів	ІІІ -91 " Швачка, кравець"					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
3	27	-	4-15%	14-52%	9-33%	8.1	85-17%

Курс	К-ть учнів	–ПМ-98 " Перукар-					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
1	9	--	-	44,4.5%	55.5%	9.6	100

Курс	К-ть учнів	–ПМ-98 " манікюрник"					
		Професійна підготовка					
		Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
		Н	С	Д	В		
1	8	-	-	5-62.5%	3-37.5%	10.1	100%

" Тістороб, Пекар, Кондитер "								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
1	11	25		3- 12%	19 - 76%	3- 12%	7,9	88
2	21	25	-	7-28%	16-64%	2-8%	7,7	72
3	31	24	-	6- 25%	13 -54,2%	5 - 20,8%	7,0	75
" Тістороб, Кухар "								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
3	32	25	-	4- 16%	18-72%	3-12 %	8.	84
	33	25	-	1- 4%	9 - 60%	15 - 36%	8.6	96
" Кухар, Офіціант, Бармен "								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
1	15	25	-	-	13 - 87%	2 - 13%	8.6	100
	16	25	-	1-4 %	13- 54%	10-42 %	9,3	96
2	24	29	-	2-7%	21-72%	6- 21%	8,3	93
	25	28	-	2-7%	22-79 %	4-14%	8,1	93

3	34	29	-	11 - 37,9%	15 -51,7 %	3 - 10,3%	7,4	62,0
" Кухар, Офіціант, Адміністратор"								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
3	35	25	-	3-12%	16-64%	6 -24%	8,2	88
" Слюсар з КВПіА,електромеханік з ліфтів"								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
3	36	14	-	7- 50%	7-50%	-	6,6	50
" Кухар, Кондитер"								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
I	12	24	-	1- 8.4%	23 - -91.6%	-	7.7	91.6
	13	25	-	1 - 4%	21 - 84%	3 - 12%	8,2	96
	14	15	-	-	13 - 87%	2 - 13%	8.6	100
	17	24	-	-	19- 79%	5-21%	8,5	100
2	22	25		2 - 6,7 %	22 - 73,3 %	1 - 3,3 %	7,9	92
	23	30	-	6 - 20%	22-73%	2-7	8,1	80
	26	25	-	1-4 %	19-80 %	5 - 20%	8,5	96
" Кондитер, Майстер ресторанної справи"								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній	Якість вмінь,

							бал	%
			Н %	С%	Д %	В %		
1	18	24	-	1-4%	14-58%	9-38%	8,9	96
2	27	25	-	2- 8%	22- 88 %	1- 4 %	7,9	92

ДКА

" Тістороб, Пекар, Кондитер"								
" Кухар, Кондитер"								
курс	група	к-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
2	26	25	-	1-4%	17-71%	6-25%	6,2	96
" Тістороб, Пекар, Кондитер"								
курс	група	к-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
3	31	24	-	6-25%	10-42%	8-33%	8,0	75
" Тістороб, Кухар"								
курс	група	к-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
3	32	25	-	6-24%	12-48%	7-28%	8,2	76
	33	25	-	4-16%	16-64%	5-20%	8,2	84
" Кухар, Офіціант, Бармен"								
курс	група	к-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %

			Н %	С%	Д %	В %		
3	34	29	-	6-21%	16-55%	7-24%	8,2	79
24								
" Кухар, Офіціант, Адміністратор"								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
3	35	25	-	3- 12 %	16- 64%	6- 24%	8,8	88
" Слюсар з КВПіА,електромеханік з ліфтів"								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
3	36	14	-	6-43%	8-57%	-	7,1	57
" Кондитер, Майстер ресторанного обслуговування"								
курс	група	К-ть учнів	Рівні навчальних досягнень учнів				Середній бал	Якість вмінь, %
			Н %	С%	Д %	В %		
3	27	25	-	3-12%	21-84%	1-4%	7,8	88

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кухар, офіціант, бармен, 3 роки						
		Назва модуля, предмета: М.1Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів						
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %	
		Н	С	Д	В			
I	50	0	20	68	12	8	80	
II	59	0	14,1	75,6	10,3	7,5	85,9	

--	--	--	--	--	--	--	--

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кухар, офіціант, бармен, 3 роки					
		Назва модуля, предмета: М.2. Приготування гарячих страв					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	50	0	12	80	8	7,8	88
II	59	0	17,3	74	8,7	7,9	82,7

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Тістороб, кухар, 3 роки					
		Назва модуля, предмета: М.3. Приготування холодних страв					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %

		Н	С	Д	В		
III	50	0	40	56	4	6,7	60

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кухар,кондитер,					
		Назва модуля, предмета: М.1Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	89	0	18	72,4	9,6	7,7	82
II	47	0	23,1	70,6	6,3	7,6	76,9

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кухар,кондитер,					
		Назва модуля, предмета: М.2 Приготування гарячих страв					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		

I	89	0	13,1	78,5	8,4	7,6	86,9
II	47	0	23,1	67,3	9,6	7,1	76,9

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кондитер, майстер ресторанного обслуговування, 2 роки					
		Назва модуля, предмета: МРО 4.1					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
I	24	0	12,5	71,5	16	8,4	87,5

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кондитер, майстер ресторанного обслуговування, 2 роки					
		Назва модуля, предмета: МРО 5.1					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %

		Н	С	Д	В		
II	25	0	20	80	0	7,5	80

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кондитер, майстер ресторанного обслуговування, 2 роки					
		Назва модуля, предмета: МРО 5.2					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
II	25	0	28	68	4	7,2	72

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кухар, офіціант, бармен					
		Назва модуля, предмета: БАР 4.1					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %

		Н	С	Д	В		
III	29	0	24,1	55,2	20,7	7,6	75,9

Курс	К-ть учнів	Назва професії : Кухар, офіціант, бармен					
		Назва модуля, предмета: БАР 4.2					
		Рівні навчальних досягнень учнів, %				Середній бал	Якість знань, %
		Н	С	Д	В		
III	29	0	41,4	44,8	13,8	7,2	58,6

«Основи технології приготування тіста, товарознавства»

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
11	25	-	-	-	-	2	2	10	4	5	2	-	-	7,6	100	84,0

		-	16,0	76,0	8,0			
--	--	---	------	------	-----	--	--	--

модуль TP-2.1

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
11	25	-	-	-	-	1	6	5	8	2	3	-	-	7,5	100	72,0
		-			28,0			60,0			12,0					

модуль TP-2.2

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
11	25	-	-	-	-	-	4	10	5	4	2	-	-	7,6	100	84,0
		-			16,0			76,0			8,0					

модуль TP-3.1

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
11	25	-	-	-	1	1	5	8	7	3	-	-	-	7,1	100	72,0
		-			28,0			72,0			-					

модуль TP-3.2

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
11	25	-	-	-	1	2	4	9	6	2	1	-	-	7,0	100	72,0
		-			28,0			68,0			4,0					

Предмет: «Основи технології приготування борошняних кондитерських виробів та організації виробництва»

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
18	25	-	-	-	1	-	3	9	5	4	3	-	-	7,6	100	84,0
		-			16,0			72,0			12,0					

модуль ПКР-2.1

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
21	25	-	-	-	2	2	2	10	6	2	1	-	-	7,0	100	76,0
		-			24,0			72,0			4,0					

модуль ПКР-2.2

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
21	25	-	-	-	3	2	1	5	10	1	3	-	-	7,5	100	72,0

		-	24,0	64,0	12,0			
--	--	---	------	------	------	--	--	--

модуль ПКР-3.1

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
21	25	-	-	-	3	2	1	5	10	1	3	-	-	7,5	100	72,0
		-			24,0			64,0			12,0					

модуль КНД-3.1

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
26	25	-	-	-	-	2	1	6	6	5	5	-	-	8,0	100	88,0
		-			12,0			68,0			20,0					
31	24	-	-	-	3	2	-	5	6	5	3	-	-	7,5	100	79,2
		-			20,8			66,7			12,5					

модуль КНД-3.2

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			

26	25	-	-	-	-	3	1	6	6	3	3	-	-	7,9	100	84,0
		-			16,0			60,0			24,0					
31	24	-	-	-	5	-	1	8	3	5	2	-	-	7,1	100	75,0
		-			25,0			66,7			8,3					

модуль КНД-3.3

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
26	25	-	-	-	-	3	1	6	5	6	4	-	-	7,9	100	84,0
		-			16,0			68,0			16,0					
31	24	-	-	-	3	2	-	5	4	4	6	-	-	7,7	100	79,2
		-			20,8			54,2			25,0					

модуль КНД-3.4

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			

26	25	-	-	-	-	3	1	6	5	6	4	-	-	7,9	100	84,0
		-			16,0			68,0			16,0					
31	24	-	-	-	2	3	-	6	3	5	5	-	-	7,6	100	79,2
		-			20,8			58,4			20,8					

модуль КНД-3.5

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
26	25	-	-	-	-	3	4	5	5	4	4	-	-	7,6	100	72,0
		-			28,0			56,0			16,0					

Предмет: «Основи технології приготування борошняних кондитерських виробів та організації виробництва»

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
26	25	-	-	-	-	1	4	4	7	5	4	-	-	7,9	100	80,0
		-			20,0			64,0			16,0					

Предмет: «Основи кулінарної характеристики страв»

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
II курс	57	-	-	-										7,4	100	82,4
		-			17,6			70,1			12,3					

Предмет: Основи товарознавства, технології приготування закусок, страв і напоїв

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	25	-	-	-											100	
		-														
		-	-	-										7,9	100	83,3
		-			16,7			66,6			16,7					

Модуль КНД 3.1

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
II курс	82	-	-	-										7,6	100	79,6
		-			20,4			68,2			11,4					
III	24	-	-	-										7,5	100	79,2

курс		-	20,8	66,7	12,5			
------	--	---	------	------	------	--	--	--

Модуль КНД 3.2

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
II курс	82	-	-	-										7,6	100	79,6
		-			20,4			63,3			16,3					

Модуль КНД 3.2

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
III курс	24	-	-	-										7,1	100	75
		-			25			66,7			8,3					

Модуль КНД 3.3

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
II курс	82	-	-	-										7,6	100	78,3
		-			21,7			68,3			10					

Модуль КНД 3.3

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
III курс	24	-	-	-										7,7	100	79,2
		-			20,8			54,2			25					

Модуль КНД 3.4

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
II курс	25	-	-	-										7,9	100	84
		-			16			68			16					

Модуль КНД 3.4

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
III курс	24	-	-	-										7,6	100	79,2
		-			20,8			58,4			20,8					

Модуль КНД 3.5

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
II курс	25	-	-	-										7,6	100	72
		-			28			56			16					

Модуль КНД 3.5

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
III курс	24	-	-	-										7,7	100	79,2
		-			20,8			54,2			25					

Основи технології приготування борошняних кондитерських виробів та організації виробництва

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
II курс	82	-	-	-										7,6	100	81,8
		-			18,2			73			8,8					
III курс	24	-	-	-	20			64			16			7,9	100	80

Основи малювання і ліплення

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	25	-	-	-										8,5	100	88
		-			12			64			24					
II курс	85	-	-	-	25,8			47,6			26,6			7,9	100	74,2
III курс	24				41,7			25			33,3			7,5	100	58,3

Основи торгівельно-технологічного обладнання з основами енергозбереження

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
III курс	29	-	-	-	27,6			62,1			10,3			7,6	100	72,4

Основи технологічного оснащення хлібопекарського виробництва

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
III курс	29	-	-	-	8			88			4			7,8	100	92

Основи устаткування підприємств харчування

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	25	-	-	-	8			64			28			8,8	100	92
II курс	25				24			44			32			8	100	96

Охорона праці
Тістороб, пекар, кондитер

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	25	-	-	-	20			80			28			7,3	100	80

Охорона праці
Кухар, кондитер

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	65	-	-	-	15			80			5			8,5	100	92,5

Охорона праці

Швачка, кравець

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	49	-	-	-	20,8			63			16,2			8	100	79,2

Охорона праці

Кравець,закрійник

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	25	-	-	-	0			72			28			8,7	100	100

Охорона праці

Кухар, офіціант, бармен

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	50	-	-	-	4			50			46			8,7	100	96

Охорона праці

Кондитер, майстер ресторанного обслуговування

№ групи	За списком	Рівні знань												Середній бал	Загальна успішність %	Якість знань %
		Початковий			Середній			Достатній			Високий					
		«1»	«2»	«3»	«4»	«5»	«6»	«7»	«8»	«9»	«10»	«11»	«12»			
I курс	25	-	-	-	8			76			16			8,1	100	92