

Техникалық және кәсіптік білім туралы

ҰЗДІК

ДИПЛОМ

ТКБ № 0166196

Осы диплом Бондарев
Егор Анатольевичке берілді.

Ол 2020 жылы «Қостанай қызмет көрсету
саласының колледжі» КМКК

түсіп, 2023 жылы «Қостанай қызмет көрсету
саласының колледжі» КМКК

толық курсын
0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»

кәсібі, мамандығы бойынша бітіріп шықты.
Оқыту нысаны кундізгі

Қорытынды аттестация комиссиясының
жылы 22 маусым 06 2023 шешімімен оған

0508013 «Аспазшы»

біліктілігі расталып берілді.

Басқарушы Жанарстанова Д.Б.

Бақылаушы Ахметова Ж.Ж.

М.А.

Елді мекені Қостанай қ.

2023 жылғы « 29 » маусым

Тіркеу нөмірі № 1084

ДИПЛОМ

С ОТЛИЧИЕМ

о техническом и профессиональном образовании

ТКБ № 0166196

Настоящий диплом выдан Бондареву
Егору Анатольевичу

в том, что он(-а) в 2020 году поступил(-а) КГКП
«Қостанайский колледж сферы обслуживания»

и в 2023 году окончил(-а) полный курс КГКП
«Қостанайский колледж сферы обслуживания»

по профессии, специальности
0508000 «Организация питания»

Форма обучения очная

Решением аттестационной комиссии от « 22 »
06 2023 присвоена квалификация

0508013 «Повар»

Руководитель Жанарстанова Д.Б.

Заместитель Ахметова Ж.Ж.

Настоящий пункт г. Қостанай

« 29 » июня 2023 года.

Регистрационный номер № 1084

Приложение к диплому о техническом и профессиональном образовании

(без диплома ТКБ № 0166196 недействительно)

Бондарев Егор Анатольевич

за время обучения с _____ года по _____ 2023 _____ год в
(фамилия, имя, отчество (при его наличии))
КГКП "Костанайский колледж сферы обслуживания"
(полное наименование организации образования)
по специальности _____ «Организация питания»
(код и наименование специальности)

0508012 «Повар»

(код (-ы) и наименование квалификации (-ий))

показал (-а) _____ соответствующие знания и навыки по следующим дисциплинам и (или) модулям:

№ п/п	Наименование дисциплины и (или) модулей	Количество		Итоговая оценка			
		часов	кредитов	по балльно-рейтинго- вой буквенной системе оценивания	в баллах	по пятибалль- ной системе оценивания	
1	Математика	180		93	A-	3,67	отлично
2	Информатика	90		95	A	4,0	отлично
3	Русский язык	60		100	A	4,0	отлично
4	Русская литература	60		99	A	4,0	отлично
5	Казахский язык и литература	120		96	A	4,0	отлично
6	Иностранный язык	120		90	A-	3,67	отлично
7	История Казахстана	90		100	A	4,0	отлично
8	Самопознание	60		95	A	4,0	отлично
9	Физическая культура	158		95	A	4,0	отлично
10	Начальная военная и технологическая подготовка	90		92	A-	3,67	отлично
11	Химия	150		93	A-	3,67	отлично
12	Физика	150		90	A-	3,67	отлично
13	География	60		95	A	4,0	отлично
14	Всемирная история	60		95	A	4,0	отлично
15	БМ 01 Развитие и совершенствование физических качеств	152		90	A-	3,67	отлично
16	ПМ 01 Подготовка сырья и замес теста	52		95	A	4,0	отлично
17	ПМ 02 Разделка теста, формирование изделий из теста	42		95	A	4,0	отлично

18	ПМ 03 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	40	99	A	4,0	отлично
19	ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	62	93	A-	3,67	отлично
20	ПМ 05 Оформление мучных кондитерских изделий	68	95	A	4,0	отлично
21	МОО 01 Изучение инновационных приемов и способов дизайна и оформление кондитерских изделий	24	100	A	4,0	отлично
22	ПМ 06 Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции	100	93	A-	3,67	отлично
23	ПМ 07 Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья	132	100	A	4,0	отлично
24	ПМ 08 Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	212	100	A	4,0	отлично
25	ПМ 09 Оформление и реализация готовой продукции	296	94	A-	3,67	отлично
26	МОО 01 Технология расчёта	36	92	A-	3,67	отлично
27	МОО 02 Приготовление блюд с учетом особенностей региона	36	91	A-	3,67	отлично
28	МОО 03 Приготовление банкетных блюд по европейскому стандарту	36	100	A	4,0	отлично
29	МОО 04 Основы предпринимательской деятельности	36	92	A-	3,67	отлично

Техникалық және кәсіптік білім туралы

дипломға қосымша

(ТКБ № 0166196

дипломсыз жарамсыз)

Бондарев Егор Анатольевич

(гері, аты, әкесінің аты (болған жағдайда))

2020 жылдан бастап

2023 жылға дейін

«Қостанай қызмет көрсету саласының колледжі» КМҚК

(білім беру ұйымының толық атауы)

0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»

(мамандықтың толық атауы және коды)

0508012 «Аспазшы»

(код (-тар) және біліктілік (-тер) атауы)

оқу барысында мынадай пәндер бойынша және (немесе) модульдер бойынша тиісті білімін көрсетті:

№ р/б	Пәндер және (немесе) модульдер атауы	Саны			Қорытынды баға		
		сағат- тар	кредиттер	%	балдық еріптік бойынша	цифрлық балдық-рейтингтік еріптік бағалау жүйесі бойынша	цифрлық бес балдық жүйесі бойынша
1	Математика	180		93	3,67	A-	үздік
2	Информатика	90		95	4,0	A	үздік
3	Орыс тілі	60		100	4,0	A	үздік
4	Орыс әдебиеті	60		99	4,0	A	үздік
5	Қазақ тілі және әдебиеті	120		96	4,0	A	үздік
6	Шетел тілі	120		90	3,67	A-	үздік
7	Қазақстан тарихы	90		100	4,0	A	үздік
8	Өзін-өзі тану	60		95	4,0	A	үздік
9	Дене тәрбиесі	158		95	4,0	A	үздік
10	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	90		92	3,67	A-	үздік
11	Химия	150		93	3,67	A-	үздік
12	Физика	150		90	3,67	A-	үздік
13	География	60		95	4,0	A	үздік
14	Дүниежүзілік тарихы	60		95	4,0	A	үздік
15	БМ 01 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	152		90	3,67	A-	үздік
16	КМ 01 Шикізатты дайындау және қамырды илеу	52		95	4,0	A	үздік

17	КМ 02 Қамырды бөлу, қамырдан жасалған бұйымдарды қалыптастыру	42		95	A	4,0	үздік
18	КМ 03 Ұннан жасалған жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіру	40		99	A	4,0	үздік
19	КМ 04 Фарш және салындыны, сәндеуге арналған жартылай өнімдерді дайындау	62		93	A-	3,67	үздік
20	КМ 05 Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды ресімдеу	68		95	A	4,0	үздік
21	ҰАМ 01 Кондитерлік өнімдерді безендіру және дизайн тәсілдері мен инновациялық әдістерін зерделеу	24		100	A	4,0	үздік
22	КМ 06 Пісіру процесінде бақылаудың критикалық нүктелерін бөліп көрсету және дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін тәуекелдерді талдау	100		93	A-	3,67	үздік
23	КМ 07 Пайдаланылатын шикізат ерекшеліктерін ескере отырып бастапқы аспаздық өндеуді орындау	132		100	A	4,0	үздік
24	КМ 08 Түрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылудымен аспаздық өндеуді орындау	212		100	A	4,0	үздік
25	КМ 09 Дайын өнімді ресімдеу және сату	296		94	A-	3,67	үздік
26	ҰАМ 01 Есептеу технологиясы	36		92	A-	3,67	үздік
27	ҰАМ 02 Аймақтың ерекшеліктерін ескере отырып, тағам дайындау	36		91	A-	3,67	үздік
28	ҰАМ 03 Еуропалық стандарт бойынша банкет тағамдарын дайындау	36		100	A	4,0	үздік
29	ҰАМ 04 Кәсіпкерлік қызмет негіздері	36		92	A-	3,67	үздік
30	Оқу-таныстыру тәжірибесі	36		96	A	4,0	үздік

