



Мемлекеттік емтихан ведомосі

Мамандығы: «Тамақтандыру кәсіпорындары өнімдерінің технологиясы және өндірісті ұйымдастыру»

ТКТ - 0917 тобы

18.02 .2021 ж.

Пән: «Тағам дайындау технологиясы», «Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру», «Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру»

№	Студенттің аты-жөні	Билет №	Сұрақтың бағасы			Қорытынды баға
1.	Акимжан Ерсұлтан	15	4	4	4	4/жақсы
2.	Жанзак Сымбат	21	4	4	4	4/жақсы
3.	Жолдас Арайлым	14	3	3	3	3/қанағат
4.	Жұмабаева Райхан	26	3	3	3	3/қанағат
5.	Керимханова Әсел	23	4	4	4	4/жақсы
6.	Қазыбекұлы Тілеуқабыл	7	3	3	3	3/қанағат
7.	Қани Жасмин	24	3	4	3	3/қанағат
8.	Қуатқызы Ұлбосын	22	4	4	4	4/жақсы
9.	Құдабай Назерке	35	4	3	3	3/қанағат
10.	Нұрдулла Арай	4	5	5	5	5/өте жақсы
11.	Нұрдулла Нұрай	25	5	5	5	5/өте жақсы
12.	Оңғарбай Азиз	3	4	4	4	4/жақсы
13.	Сейлхан Жанерке	18	4	4	4	4/жақсы
14.	Хамидуллаев Умид	9	3	3	3	3/қанағат

Комиссия құрамы:

Қорытынды аттестаттау комиссиясының төрағасы:

Төрайым, Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы:..... А.Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Толегенова» ЖК-нің басшысы:..... М.Толегенова

«Ақжол» ЖШС-нің басшысы:..... Н.Атаева

ХҚТУ-нің т.ғ.к.Биология кафедрасының доцент м.а..... Э.Ибрагимова

Арнайы пән оқытушысы:..... Д.Кояпов

Хатшы:..... А.Білэл

Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ – түрік университеті
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімшесі

Білім алушыларды қорытынды аттестаттау жөніндегі комиссия отырысының қорытынды
аттестаттау емтихандарын (жеке) тапсыру туралы хаттамасы

Хаттама №.....

"...18..." 02 20 21 ж. сағаттан мин. сағатқа дейін мин.

Қатысқандар:

Қорытынды аттестаттау комиссиясының төрайымы:

Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы: А. Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы: М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты ЖШС-нің басшысы: Н.Атаева

Қожа Ахмет Ясауи атындағы ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а:
Э.Ибрагимова

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы: Д.Кояпов

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы, хатшы: А.Біләл

Пәндер бойынша қорытынды аттестаттауды тапсыру туралы:

Тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді
ұйымдастыру, тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру

Емтихан тапсыратын оқушы:.....*Хамидуллаев Умир*.....

Сұрақтар:

1.....*Асхана оқосыларын тауу бөлмесі*.....

2.....*Сүттен дайындаған тағамдар дайындау т.ғ.к*.....

3.....*Шұри іс-шараларға қатысушыларға қызмет*
көрсетуді ұйымдастыру.....

мамандық (кәсіп бойынша) бойынша оқу жоспарында қарастырылған қорытынды
аттестаттауды тапсырды деп танылсын.

Атап өтілсін.....*қосымша қойылған сұрақтар мен тапсырмаларға*
қанағаттанарлық жауап берді.....

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

.....*мауаптарын қарастырады келе 3(үш) рет деп бағалады*.....

Төрайым, Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы:

.....*АБ*..... А.Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы:.....*МТ*..... М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты, ЖШС-нің басшысы:.....*НА*..... Н.С.Атаева

ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а.....*ЭИ*..... Э.Ибрагимова

Арнайы пән оқытушысы:.....*ДК*..... Д.Кояпов

Хатшы:.....*АБ*..... А.Біләл



Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ-түрік университеті **Ф-ОБ-009/024**
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімше

Мамандығы: 1226000-«Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру»

Пәндері: Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру және тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру

Бөлімше меңгерушісі: Қ. Әділбекова
№ 5 хаттама 25.01 2021 ж.

БЕКІТЕМІН
Директордың оқу жұмысы
жөніндегі орынбасары
А. Есенкұлова
25 « 01 » 2021 ж.

Мемлекеттік кешенді емтихан
Билет № 9

1. Асхана ыдыстарын жуу бөлмесі
2. Сүттен дайындалған тұздықтар дайындау технологиясы
3. Түрлі іс - шараларға қатысушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру

Пән оқытушысы:

Д.Кояпов

3-дүрүнө - шоролорго жана
корсетүү үйөнүгүсүмүз
Түрүнө - шоролорго 8-каундуз 22-каундуз
кеске кери тарап баары меркес - шоролор
кытта союзу кеске кайткеримен
Баары кайткеримен (ант кайткеримен кайт-
керимен кеске) - шоролорго жана жана
кы-кыш кеске үйөнүгүсүмүз кеске
кеске меркес Түрүнө Банкетке шоролор жана
кыш баары да кеске меркес кеске
кыш кеске жана, үйөнүгүсүмүз кеске
кеске шоролорго кеске, Банкетке
кеске шоролорго 10-шоролорго кеске
кеске кеске кеске кеске кеске

Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ – түрік университеті
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімшесі

Білім алушыларды қорытынды аттестаттау жөніндегі комиссия отырысының қорытынды
аттестаттау емтихандарын (жеке) тапсыру туралы хаттамасы
Хаттама № 2.....

" 18 " 02 2021 ж. сағаттан мин. сағатқа дейін мин.

Қатыскандар:

Қорытынды аттестаттау комиссиясының төрайымы:

Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы: А. Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы: М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты ЖШС-нің басшысы: Н.Атаева

Қожа Ахмет Ясауи атындағы ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а:

Э.Ибрагимова

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы: Д.Кояпов

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы, хатшы: А.Біләл

Пәндер бойынша қорытынды аттестаттауды тапсыру туралы:

Тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді
ұйымдастыру, тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру

Емтихан тапсыратын оқушы: Сейітхан Мәкерке

Сұрақтар:

1. Әңгімелерді жеткізушілердің жеткізу шарты,
оның бекіту тәртібі.

2. Бозартқан ұлттық мақалдары.

3. Достархан маюдан жалпы әңгімелері.

мамандық (кәсіп бойынша) бойынша оқу жоспарында қарастырылған қорытынды
аттестаттауды тапсырды деп танылсын.

Атап өтілсін. Нәзір дегеніміз не?, Нәзірді ж.н.е. ұсынады
Шуристерге қызмет көрсету үшін сұрақтарға мақсат маған
берді.

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

шығармалардан қорытындыдай келе 4 (мақсат) деп бағаланды.

Төрайым, Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы:

..... А. Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы: М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты, ЖШС-нің басшысы: Н.С.Атаева

ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а. Э.Ибрагимова

Арнайы пән оқытушысы: Д.Кояпов

Хатшы: А.Біләл



Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ-түрік университеті **Ф-ОБ-009/024**
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімше

Мамандығы: 1226000-«Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру»

Пәндері: Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру және тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру

Бөлімше меңгерушісі: А.Ә. Қ. Әділбекова
№ 5 хаттама 25.01 2021 ж.

БЕКІТЕМІН

Директордың оқу жұмысы
жөніндегі орынбасары

А.Есенқұлова

2021 ж.

Мемлекеттік кешенді емтихан

Билет № 18

1. Өнімдерді жеткізушілердің жеткізу шарты, оны бекіту тәртібі
2. Қазақтың ұлттық тағамдары
3. Дастархан жаюдың жалпы ережелері

Пән оқытушысы:

Д.Кояпов

18.02.21

Милликеттик кеңеште елтихана

Сыйхан Намберг

ТНТ-0917

№ 18

1) Оюмдерди туткүзүмдөгү кыргыз улутта

оны бектуу тартыш

2) Карагачтуу улуттук тартыштары

3) Досторхан тартышты тартыштары

Татардан туткүзүмдөгү Миткүзүмдөгү тартышты
берүүсүнүн ортосу байында тартышты

берүүсүндө көрсөтүлгөн аартамандыкта эле
санды тартышты берүүсүндө өткөндө

алдан күнүнөн бастап 15 күндөзүмдө
күнүнүн ичинде өз өбөлгө байыгы менен

(партиялар менен) түзгөн аартаманды
Татардан туткүзүмдөгү өлкөсү тартышты

берүүсүндө көрсөтүлгөн чыла ичинде
өзү мекенжай байыгы менен туткүзүмдөгү

Татардан туткүзүмдөгү өлкөсү дүйнө тартышты
да туткүзүмдөгү түзгөн аартаманды, эле

тартышты ош, ошон байыгы менен ичинде
дар Марттанды тартышты солго менен

Татардан туткүзүмдөгү күйк, тартышты
берүүсү ошуну шарттанды тартышты

сыйкестигине тексүзү түзгөн аартаманды
Тартышты берүүсүндө өскөтүлгөн байыгы менен

тартышты тартышты тартышты
түзгөн аартаманды Актунда бол болду

2) Қазақ тілі ұлттық тағамдары мен
Қазақ халқының ұлттық тағамдары мен
дай тұрмыс бәйнесі сүт тағамдары, сарпа
тағамдары, ұн тағамдары, дән тағамдары,
балық тағамдары, жеміс тағамдары
Сүт тағам түрлері - сүт, қаймақ, айран,
қатық, сарпа май, сүзбе, құрт, ірімшік қымыз,
шұбат, қымыз. Сүт тағамдарына - Ет,
тас ет, сүр ет), маусымдық - маусым етін
маусым бұйрығына, етін - пірмендік
тағам, Мөрші - бұнақтар бұйрығына және
тұщыр - шикі сарысаң, сөз, құт,
шайлы ет сәлемі аузына тұтқыны
қарын құрығақ - майға құрығақ ет
ет. Мипамау - пірмендік бұйрығына
шайға құрығақ шикі - құрығақ пірмендік
тұщыр құрығақ тағамдары мен. Мипа
тағамдары - май, бақырақ, бұйрық, бұйрық
Атала, бұйрық, жеміс

3) Дастархан кейіпін және ерекшелігі
Дастархан маю - ұлттық тағамдары мен
тұщыр кешік пен пірмендік етін
дәйімдеу бақырақ етін. Дастархан
құрығақ аспаптардың, майға, майлы
поздың орнына пірмендік етін
Дастархан пенде бұйрығына және
тағамдары мен. Тағамдары мен
бұйрық, етін және бұйрық етін
дастархан бұйрығына және бұйрық
бұйрық және бұйрық етін және бұйрық
бұйрық - маусымдық тағамдары мен және бұйрық
және бұйрық. Дастархан пенде бұйрығына және
ұлттық етін және бұйрық етін және бұйрық
е және бұйрық және бұйрық етін және бұйрық
бұйрық және бұйрық етін және бұйрық
е және бұйрық және бұйрық етін және бұйрық

Күн: 19.02.2021

Мамлекеттик ишени аймак

Билет СВЗ. ТКТ-011 Тошкент обл. Ташкент.

Аялалык аялалары мену байланыш.

Түшүнүктүү сөзсүзүчүлүккө жараша мену, байланыш
көрсөтүү жарыра бар байланыш, жарыра мену
мазмундору көрсөтүүчүлүккө аялалык аялалары
мену мену байланыш мену аялалары

Байланыш саясий мену мену мену мену мену
мену мену мену мену мену мену мену мену мену

Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.
Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.

Байланыш мену мену мену мену мену мену мену мену
мену мену мену мену мену мену мену мену мену мену

Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.
Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.

Байланыш мену мену мену мену мену мену мену мену
мену мену мену мену мену мену мену мену мену мену

Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.
Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.

Байланыш мену мену мену мену мену мену мену мену
мену мену мену мену мену мену мену мену мену мену

Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.
Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.

Байланыш мену мену мену мену мену мену мену мену
мену мену мену мену мену мену мену мену мену мену

Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.
Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл. Ташкент обл.

Байланыш мену мену мену мену мену мену мену мену
мену мену мену мену мену мену мену мену мену мену

Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ – түрік университеті
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімшесі

Білім алушыларды қорытынды аттестаттау жөніндегі комиссия отырысының қорытынды аттестаттау емтихандарын (жеке) тапсыру туралы хаттамасы

Хаттама № 3

" 18 " 09 20 21 ж. сағаттан мин. сағатқа дейін мин.

Қатысқандар:

Қорытынды аттестаттау комиссиясының төрайымы:

Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы: А. Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы: М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты ЖШС-нің басшысы: Н.Атаева

Қожа Ахмет Ясауи атындағы ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а:

Э.Ибрагимова

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы: Д.Кояпов

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы, хатшы: А.Білэл

Пәндер бойынша қорытынды аттестаттауды тапсыру туралы:

Тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру, тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру

Емтихан тапсыратын оқушы: Оңғарбай Азиз

Сұрақтар:

1. Етбек және дымалт пәндерін тиімді ұйымдастыру

2. Шөбалау үшін баспанды қолдану

3. Қызмет көрсету нәтижесі

мамандық (кәсіп бойынша) бойынша оқу жоспарында қарастырылған қорытынды аттестаттауды тапсырды деп танылсын.

Атап өтілсін. Шөбалау, тамақтандыру типтері салған сұрақтар, дайындалған қызметі деген сұрақтармен тапсырмаларға мақсат тауар берді.

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері: тауарларын зоратандырай келе 4 (мақсат) бөл бағаланды.

Төрайым, Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы: А. Буранбаева

Комиссия мүшелері: «М.Төлегенова» ЖК басшысы: М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты, ЖШС-нің басшысы: Н.С.Атаева

ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а: Э.Ибрагимова

Арнайы пән оқытушысы: Д.Кояпов

Хатшы: А.Білэл

Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ – түрік университеті
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімшесі

Білім алушыларды қорытынды аттестаттау жөніндегі комиссия отырысының қорытынды аттестаттау емтихандарын (жеке) тапсыру туралы хаттамасы

Хаттама № 3.....

" 18 " 09 2024 ж. сағаттан мин. сағатқа дейін мин.

Қатысқандар:

Қорытынды аттестаттау комиссиясының төрайымы:

Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы: А. Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы: М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты ЖШС-нің басшысы: Н.Атаева

Қожа Ахмет Ясауи атындағы ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а:

Э.Ибрагимова

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы: Д.Кояпов

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы, хатшы: А.Білэл

Пәндер бойынша қорытынды аттестаттауды тапсыру туралы:

Тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді

ұйымдастыру, тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру

Емтихан тапсыратын оқушы:..... Оңғарбай Азиз.....

Сұрақтар:

1..... Еңбек және денсаулық режимдерін тиімді ұйымдастыру.....

2..... Шобалау ұсынған бастандау нәтижелері.....

3..... Қызмет көрсету нәтижелері.....

мамандық (кәсіп бойынша) бойынша оқу жоспарында қарастырылған қорытынды аттестаттауды тапсырды деп танылсын.

Атап өтілсін..... Зорандық тамақтандыру типтері салғон сусондар, дайындалған қызметі дейін сұрақтармен тапсырмаға мақсат мауап берді.....

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

мауаптарын зоратандырай келе 4 (мақсат) деп бағаланды.....

Төрайым, Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы:

..... А.Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы:..... М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты, ЖШС-нің басшысы:..... Н.С.Атаева

ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а..... Э.Ибрагимова

Арнайы пән оқытушысы:..... Д.Кояпов

Хатшы:..... А.Білэл



Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ-түрік университеті **Ф-ОБ-009/024**
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімше

Мамандығы: 1226000-«Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру»

Пәндері: Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру және тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру

Бөлімше меңгерушісі: А. Әділбекова К. Әділбекова
№ 5 хаттама 25.01. 2021 ж.



**Мемлекеттік кешенді емтихан
Билет № 3**

1. Еңбек және демалыс режимдерін тиімді ұйымдастыру
2. Жобалау үшін бастапқы мәліметтер
3. Қызмет көрсету мәдениеті

Пән оқытушысы:

Д.Кояпов

Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ – түрік университеті
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімшесі

Білім алушыларды қорытынды аттестаттау жөніндегі комиссия отырысының қорытынды
аттестаттау емтихандарын (жеке) тапсыру туралы хаттамасы

Хаттама №...4.....

"...18..."...02...20 21... ж. сағаттан мин. сағатқа дейін мин.

Қатыскандар:

Қорытынды аттестаттау комиссиясының төрайымы:

Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы: А. Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы: М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты ЖШС-нің басшысы: Н.Атаева

Қожа Ахмет Ясауи атындағы ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а:

Э.Ибрагимова

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы: Д.Кояпов

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы, хатшы: А.Біләл

Пәндер бойынша қорытынды аттестаттауды тапсыру туралы:

Тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді
ұйымдастыру, тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру

Емтихан тапсыратын оқушы:.....*Нурдүлма Нұрали*.....

Сұрақтар:

1.....*Әкімдерді сақтауда ұйымдастыру*.....

2.....*Төжелер классификациясы*.....

3.....*Автомолашиналар мен су менінде тамақтануда
ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету*.....

мамандық (кәсіп бойынша) бойынша оқу жоспарында қарастырылған қорытынды
аттестаттауды тапсырды деп танылсын.

Атап өтілсін.....*Баскет - спорт, тағамдарда ұсыну әдістері
Вестьюль, кәсіпорында кіч күші асади деген сұрақтарға
өте жоқса маудан берді*.....

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

.....*мауаптарға қорытындылай келе 5(өте жоқса) деп
бағаланды*.....

Төрайым, Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы:

.....*АБ*..... А.Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы:.....*МТ*..... М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты, ЖШС-нің басшысы:.....*НА*..... Н.С.Атаева

ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а.....*ЭИ*..... Э.Ибрагимова

Арнайы пән оқытушысы:.....*ДК*..... Д.Кояпов

Хатшы:.....*АБ*..... А.Біләл



Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ-түрік университеті **Ф-ОБ-009/024**
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімше

Мамандығы: 1226000-«Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру»

Пәндері: Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру және тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру

Бөлімше меңгерушісі: К. Әділбекова
№ 5 хаттама 25.01.2021 ж.



Мемлекеттік кешенді емтихан
Билет № 25

1. Өнімдерді сақтауды ұйымдастыру
2. Көжелер классификациясы
3. Автожолаушылар мен су көлігінде тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету

Пән оқытушысы: Д.Кояпов

18.02.10c.

Нурдунша Н.

Мешкеттік ештіхан.

№25.

- 1) Оңишдерді сақтауды ұйышдастыру
- 2) Көпшер классификациясы
- 3) Автоматтаушылар иш су көпшнде талақтауды ұйышдастыру баышына қызмет көрсету.

2. Көпшер рацшнда бiрiншi башп табылады. Олардың мақсаты - адамды адам да тығыз тақашарды қабылдауға дайындау. Көпшердің өзіндік тақашық қандылығы бар. Көпшердің құрамына келесі заттар кіреді.

- ақуыздар (арпа мен сүттік бауына байланысты)
- майлар (арпа, пасервка мен тұздықтардың бауына байланысты)
- көмірсулар (көкөністердің бауына байланысты)
- витаминдер мен минералдар заттар (көкөністердің бауына бай-тә)

Көпшер адам ағзасының сура мұқтаждығының 30% ын қанағаттандырады.

Көпшердің классификациясы.

1. температурасы баышына

- ыстық - 40°C .

- салқым - $12-10^{\circ}\text{C}$.

2. суықтығы баышына

- арпа

- квас

- сүт

- көкөніс қайқатпасы.

3. дайындаушы баы-тә.

- тұздық

- ербе

- майдыр

- эртурші (түтті, салықон)

1) Тамақ өнімдерін сақтау үшін тасымалдау және
тұрақ алындықтан жоғары жеке тұтынулар
сақтау үшін тасымалдау мақсаттары ретінде
тік қоршаушылық құжаттардың талаптары
сақтауға және осы мақсаттардың сақталуы
тағарға ілесіп құжаттарға тиісті талаптар
мен сақтау үшін ұқсас емес сақтау шарттары
на қамтамасыз етіледі. Сақтау шарттары мен тамақ
сапасы температура, ауа ылғалдылығы, к
ауа құрамы және микроорганизмдер жер өсім
дігі бұзылған өнімдері 0-4° менен және
мұздату қамтамасыз етіледі және көрсетілген өнімдер
құрғақ және қарақою мерде бөртегісімен мұздату
сақтау керек. Ұзақ мерзімге дайын сақтау
үшін олардың консервіленді; консервіленді кел
тірі бар: тұздату, сұйық, мұздату, бастау,
келтірілу, қажыту, пастерлену, стерильдену. Кейбір
өнімдерінің түрлерінің микроорганизмдерімен және бұзыл
ған өнімдерінің азық-түліктері бактериялардың дамуы
үшін қолайлы орта. Жірік сүт тамағы өнімдері
тәжірибелі келеді. Ол көбінесе маңызды сақталу
мақсатында бұзылған ішінде сүтті ашығын
микрооб-сүт қалыптастыру бактериялары менен
менен-өнімдерінің дамуы ашығын. Сақталу
сүтті тамағы менен. (+5 +6) сақтау керек.

3. Туристік саяхаттарда ұйым-ға автокөлік маңызды рөл атқарады. Ол кезімен оның маңыздылығы артпайтынмен бірге, ағымдағы ерекшелігі. Автовокзалдар адамдардың санын азайтпайтынмен бірге - 100, 200, 300, 1000 адамға. Магистральдар тамақтану бағына қолжетпейтін үшін автовокзалдар 12, 16, 24 және 36 орынға бюджеттер ұйым-ға. Ол автовокзалда 15 мен 100 орынға дейінгі кәсіп ұйым-ға. Мекке пәлса бағына қоғам ұлкен қол-ға автовокзалда шайрамша ұйым-ға. Бюджет ассортименті - баспалықтар, бутербродтар, сүт, қолжазбалық өнімдері, қолжазбалық пісірілген өнімдер ұн-қанды терілік өнімдер, астық, сосиски, қызылша, тундраға қорек, сәбі.

Сү кезінде магистральдар тамақтану бағына қолжетпейтінмен бірге теңіз және порттарда теміржолдар мен кешендер арқасынан шайрамша, қорек, бюджеттер, киім, навигатор. Мекке баспа сауда орны арқылы іске асырылады. Теміржол шайрамшасы 150-200 орынға бағады. Бюджет, бағ, суық сәтатон киімдер бағады. Кешендерде соның ішінде бюджеттер бағады. Сү кезінде магистральдармен және порттарда теміржол, ауыл - электрлік кешендер қорек, бағ, навигаторға қолжетпейтінмен бірге.

Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ – түрік университеті
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімшесі

Білім алушыларды қорытынды аттестаттау жөніндегі комиссия отырысының қорытынды аттестаттау емтихандарын (жеке) тапсыру туралы хаттамасы

Хаттама №...5.....

".....18....." 02.2021 ж. сағаттан мин. сағатқа дейін мин.

Қатысқандар:

Қорытынды аттестаттау комиссиясының төрайымы:

Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы: А. Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы: М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты ЖШС-нің басшысы: Н.Атаева

Қожа Ахмет Ясауи атындағы ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а:

Э.Ибрагимова

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы: Д.Кояпов

«Аграрлық» бөлімшесінің пән оқытушысы, хатшы: А.Біләл

Пәндер бойынша қорытынды аттестаттауды тапсыру туралы:

Тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру, тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру

Емтихан тапсыратын оқушы:.....*Нурзүлфия Арбай*.....

Сұрақтар:

1.....*Қожа Ахмет Ясауи тамақтандыру саласының қызмет көрсету түрлері, талаптары*.....

2.....*Тағамның механикалық аяқталуы*.....

3.....*Қызмет көрсетудің түрлері*.....

мамандық (кәсіп бойынша) бойынша оқу жоспарында қарастырылған қорытынды аттестаттауды тапсырды деп танылсын.

Атап өтілсін.....*жасақталған кешендерде сулар, барлық шөптерден және ағарда пайдалану, жұмыс орны, оған қатысты талаптар, биологиялық дайындау, деген сұрақтарға толық жауап берді*.....

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

.....*жауаптарын қорытындылай келе 5/отте жасақталған бағаланды*.....

Төрайым, Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжінің оқытушысы:

.....*А.Буранбаева*..... А.Буранбаева

Комиссия мүшелері:

«М.Төлегенова» ЖК басшысы:.....*М.Төлегенова*..... М.Төлегенова

«Ақжол» нан зауыты, ЖШС-нің басшысы:.....*Н.Атаева*..... Н.С.Атаева

ХҚТУ-нің т.ғ.к, Биология кафедрасының доцент м.а.....*Э.Ибрагимова*..... Э.Ибрагимова

Арнайы пән оқытушысы:.....*Д.Кояпов*..... Д.Кояпов

Хатшы:.....*А.Біләл*..... А.Біләл



Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ-түрік университеті **Ф-ОБ-009/024**
«Түркістан Ахмет Ясауи» кәсіби колледжі
«Аграрлық» бөлімше

Мамандығы: 1226000-«Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру»

Пәндері: Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру және тағам дайындау технологиясы, тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру

Бөлімше меңгерушісі: Әділбекова Қ. Әділбекова
№ 5 хаттама 25.01. 2021 ж.



Мемлекеттік кешенді емтихан
Билет № 4

1. Қоғамдық тамақтандыру саласының қызмет көрсету түрлері, талаптары
2. Балықты механикалық-аспаздық өңдеу
3. Қызмет көрсетудің жүйелері

Пән оқытушысы:

Д.Кояпов

- 1) Таштардын ташкындаруу каласынын кызмет көрсету түрлери, таштар
- 2) Башкыты механикалык, аспаздык өзгү
- 3) Кызмет көрсөтүүдөгү түрлери

Кайроонга түсірілген башкытарды мамлекетке карай: Чоң (1000 м дей), орточо (1-1,5 км) жана кичи (1,5 км-нан мазары) деп бөлүнөт. Аларга башкытын аспаздык пайдаланышы, өзгөчө эрекет кезинде пайда болгон ташкыттык жана техникалык кызмат аспаздык өзгөчө кезинде ишеним деп аталат.

Түсірілген башкытарды аспаздык өзгөчө эрекетке карай 3 топко

- 1) кабырмалык
- 2) кабырмалык
- 3) бекире текти деп бөлүнөт.

Бул жабдыктары башкытын өзгөчө техникалык эрекет терие сүйкөс реттешип орнаштырылат. Башкытын өзгөчө (мех-к-аспаздык) ташкындай эрекеттерде: ийбиту, ышкындау, башу, илаша фабрикалар дайындаудан түрдө.

Макадметтелик башкы-ды ийбиту. Башкытын көп мамлекет Кайроонга макадметтелик кезинде түрдө. Аларды азда да, суу немесе енеумен кырап тырмалан эрекет ийбитеди.

Сууда кабырмалык же кабырмалык башкытарды ийбиту. Астапта теш сел 10-15° баатын суу кысыгы да. азда 1 км башкыга 2 м суу ашады. Чоң бау 2,5 см и 4-5 см ийбитеди. Ийбиту уагытын угартуу башкытын ташкынына желип кытылат.

Ташкытын 2 эрекет ашыгы же ашыгыны сууда ийбитеди.

3) Ҳузиет корсету нишани
Ҳузиет корсету - заттинъ носон аламати ил били.
твек ош рутынышу туру субъективъ заттинъ ошаниган
оуеиле туруе корсету субъективъ пайдаиле кониниленек
кориче табатиле аркаиле субъек ошили. Доктор, мунта
или, актер, маштароз, т.б. корсетили Ҳузиет ошани
дан субъек ошилие натадан Аларуи субъекиле конини
ашу. сату кысан, тутыну зати боиле аламан
бей заттар кысандак бейиле бир ошили ошугиле
Ҳузиет корсету бейсатеришуду (матонькы туруе
шылар, зотиреруи, актерирду, банк кызиеткер
т.б.) материалуи кызиет корсету (туриш
твек тасмекани монжу, леке парсыркен кил
тичу т.б.) туририле боилеу. Ҳузиет корсету
аясандак субъек боили Ҳузиет корсету тури
ми кызиете туриш. Ҳузиет корсету шадуну
бариле. леке аданга чиде Ҳузиет корсету (асп
дар, чи кызиетчилери т.б.) чиле буюилеулар тв
тын кызиет корсету (жалыктыу меке тв
бойыши туриш чи сату, тасарылен ашк, т
кешесе киле тв. Туриш пайдаилеуиле тв
ларуи тутыныш кызиетиле келтир
лыстык. тасарылен, туриш келтир
зияткерлик кызиет корсету. (чилеруи монжу)
аркаиле т.б., били беру, денсудуи сактау
аузиет аясандак кызиет корсету, кил
пашта тасарыленуи

1) Крайне важный момент - у нас есть возможность рассмотреть различные формы и виды услуг, предоставляемых в сфере туризма, в частности, в сфере туристических услуг. Это может быть как традиционные услуги, так и новые, инновационные. Например, услуги по организации экскурсий, туристических поездок, а также услуги по предоставлению информации о туристических объектах и услугах.

2) Важным моментом является также то, что в настоящее время наблюдается тенденция к развитию туристических услуг в сфере культуры, искусства и спорта. Это связано с тем, что туристы все чаще стремятся к активному отдыху и получению новых впечатлений. Поэтому важно развивать услуги в этих сферах, предлагая туристам разнообразные программы и мероприятия.

3) Еще одним важным моментом является то, что в настоящее время наблюдается тенденция к развитию туристических услуг в сфере экологии и охраны окружающей среды. Это связано с тем, что туристы все чаще стремятся к экологичному отдыху и получению новых впечатлений. Поэтому важно развивать услуги в этой сфере, предлагая туристам разнообразные программы и мероприятия, связанные с экологией и охраной окружающей среды.

4) Важным моментом является также то, что в настоящее время наблюдается тенденция к развитию туристических услуг в сфере технологий. Это связано с тем, что туристы все чаще используют различные технологии для поиска информации о туристических объектах и услугах. Поэтому важно развивать услуги в этой сфере, предлагая туристам разнообразные программы и мероприятия, связанные с технологиями.