



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 оқосаларын тауу бөлмесі*.....

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

3.....*Шүри 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:

.....*мауалтарын қаратағандай келе 3(үш) тап 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: К. Әділбекова
№ 5 хаттама 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

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. Қозғалыс ұлттық мақалдары

3. Достардан маюдан жалпы әңгімелері

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

Атап өтілсін: «Мәзір дегеніміз не?», «Мәзірді ж.н.в. ұсынады»
Тауристерге қызмет көрсету және 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: Адыл 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 кешиги есепини

Сыйхан Мамарке

ТНТ-0917

№18

1) Булардагы кеткүзүлүгү кеткүзүлүгү кеткүзүлүгү

онун бектүү тартылы

2) Карагүтүү үлттүү тартылы

3) Достархан тартылы тартылы

Татардагы кеткүзүлүгү кеткүзүлүгү тартылы

Берүүсүнүн ортосу байышына тартылы

Берүүсүндө көрсөтүлгөн аянттагы тартылы

санды тартылы берүүсүндө ортосу

алдан күнүн бастан 15 күнүздө

күнүнү ичинде өз өсүшүн байкайт

(тартылыларын) кеткүзүлүгү

Татардагы кеткүзүлүгү кеткүзүлүгү

Берүүсүндө көрсөтүлгөн тартылы

өзү мекенжай байышына кеткүзүлүгү

Татардагы кеткүзүлүгү кеткүзүлүгү

да кеткүзүлүгү кеткүзүлүгү

тартылы ош, ошон байышына тартылы

дар Марттагы тартылы солго тартылы

Татардагы кеткүзүлүгү кеткүзүлүгү

Берүүсү ошун шарттагы тартылы

сыйкестигине тексүүгү кеткүзүлүгү

Тартылы берүүсүндө ескертүүлөр байышына

тартылы тартылы тартылы

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 тұрмысі - сүт, қаймақ, айран,
қатық, сарпа май, сүзбе, құрт, ірімшік қымыз
шұбат, қымыз. Сүт тағамдарына - Ет,
тас ет, сүр ет), маусымдық - маусым етін тағам
майдың бұйырына, етін пісіретін
тағам, Мөрші - бұнақтар бұйырына пісіне
тұмыр - шикі сарыпқа, сөз, құт,
майы ет сарыпқа аузына тұтқыны
қорық құрығақ - майға құрығақтан пісіне
ет. Мипамау - пісіне бұйырына
майға құрығақ шикі - құрығақ пісіне
тұздың құрығақ тағамдары мен
тағамдары - май, бауырсақ, бұтқа, қымыз
Атала, бөлекші, жеміс

3) Дастарқан кейінгі тағамдары
Дастарқан май - ұлттық тағамдары
тұрмыс кейінгі тағамдары мен
дәйімдеу бауырсақ, сарпа, қымыз
құрығақ аспаптардың, майға, майдың
қорық орынға пісіне тағамдары мен
Дастарқан кейінгі тағамдары мен
тағамдары тағамдары мен
балық, жеміс балық тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен
дәстүрлі тағамдары мен

Күн: 19.02.2021

Мамлекеттик ишеним алтынан

Тилек СВЭЭ. ТKT-011 Тошгуносов Шигдан

Аяна адретарон келу байлест.

Тилек мен сойнодоулоуна жаралатан, келу мен
корсету жардору бар барлыг, келу мен
мазмандору келу мен келу мен келу мен
мен келу мен келу мен келу мен

Бирок мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

мазмандору келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Байланыш мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Тилек мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Байланыш мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Сун келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Тилек мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Байланыш мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Тилек мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Байланыш мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

Тилек мен келу мен келу мен келу мен келу мен
келу мен келу мен келу мен келу мен келу мен

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.

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.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 дымалат ризиндерін тиімді ұйымдастыру

2. Шөбалау үшін бастандау және мейіз

3. Қозмет көрсету мағннметі

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

Атап өтілсін. Соландық тамақтандыру типтері салдың сусондар, дайындалған қозметі дейін сұрақтармен тапсырмақарға мақсат мауап берді

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

мауаптарын зоратандырай келе 4 (мақсат) бек 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 бастанғы нәтижелер.....

3..... Қызмет көрсету нәтижесі.....

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

Атап өтілсін..... Қолданған тамақтандыру типтері салқын сусындар, дәріштің мөлшері, қызметі, деген сұрақтармен тапсырмадағы мақсат мауап берді.....

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

мауаптарын қорытындылай 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.Ә. Қ. 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.

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:.....*Нурдүлма Нұрали*.....

Сұрақтар:

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

2.....*Төжелер классификациясы*.....

3.....*Автомолашиналар мен су көмірінде тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету*.....

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

Атап өтілсін.....*Баскет - спорт, тағамдарды ұсыну әдістері*
Вестболь, кәсіпорында кіч күші асади деген сұрақтарға
өте жоқса жауап берді.....

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

.....*жауаптарын қорытындылай келе 5(өте жоқса) 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: 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 есепхан.

№25.

- 1) Оңшарды сақтауды ұйымдастыру
- 2) Көкешер классификациясы
- 3) Автоматтаушылар иш су кәсіпінде талмақтауды ұйымдастыру бағына қызымет көрсету.

2. Көкешер рашында бірінші башы табылады. Олардың мақсаты - адамды адам да тығыз тақашарды қабылдауға дайындау. Көкешердің өзіндік тақашық қыдылығы бар. Көкешердің құрамына келесі заттар кіреді.

- ақуыздар (арна мен сүттік бауына байланыста)
- майлар (арна, пасервка мен тұздықтардың бауына байланысты)
- көмірсулар (көкештердің бауына байланыста)
- витаминдер мен минералдар заттар (көкештердің бауына бай-тә)

Көкешер адам ағзасының сура мұқтаждығының 30% ын қанағаттандырады.

Көкешердің классификациясы.

1. температурасы бағынына

- ыстық - 40°C .

- салқым - $12-10^{\circ}\text{C}$.

2. суықтығы бағынына

- арна

- қас.

- сүт

- көкеш қайқатнаса.

3. дайындаушы бағынына

- тұздық

- ет

- май

- эртурші (түтті, салқым)

1) Тамақ өнімдерін сақтау үшін тасымалдау және
тұрақ алындық жағдайда не меке тұрғындар
сақтау үшін тасымалдау мақсатында реттелі
мін қоршаушылық құжаттардың талаптары
сақтауға және осы мақсаттардың сақталуы
тағарға ілесіп құжаттарға тиісті талаптар
ды сақтау үшін ұқсас емес сақтау шарттары
на қамтамасыз. Сақтау шарттары мен тамақ
сапасы температура, ауа ылғалдылығы, к
ауа құрамы не микроорганизмдер жер өсім
діз бұзылған өнімдері 0-4° тереңде не
мұздату қамтамасыз. Қамтамасыз не көрсеткіш өнімдер
құрғақ не қарақою мерде бөртегісімен мұздату
сақтау керек. Ұзақ мерзімге деген сақтау
үшін оларға консервіленді, консервіленді көп
түрі бар: тұздату, сұйық, мұздату, бастау,
кентіру, қажытау, пастерлеу, стерильдеу. Кейбіреуі
өзінше түрлеріне микроорганизмдер жермен бұзыл
ған өнімдеріне бактериялардың дамуы
үшін қолайлы орта. Жірік сүт тамағы өнім
деріне келеді. Ол көбінесе маңса сақталған
мастарада бұзылған ішінде сүтті ашығын
микрооб-сүт қалыптастыру бактериялары
мен-ға дұрыс даму ашығын. Соңдықтан
сүтті тамағы терең (+5 +6) сақтау керек.

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 Арнай*.....

Сұрақтар:

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

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

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

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

Атап өтілсін.....*жасақталған міндеттерді орындау, барлық шарттарды және оларды пайдалану, жұмыс орны, оған қатысты талаптар, биологиялық және ағартушылық деңгейдегі оқушыларға қатысты маңызды берілген*.....

Қорытынды аттестаттау комиссия мүшелерінің ерекше пікірлері:

.....*шығармаларын 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

3) Ҳузиет корсету нишани
Ҳузиет корсету - заттинъ носон аламати ил били.
твек ош рутышыну твек субъективъ заттинъ ошаниган
оуеиле турпе корсету субъективъ пайдаиле конинишлек
корсету табатиле аркаиле субъект ошили. Доктор, мунта
или, актер, маштароз, т.б. корсетили Ҳузиет ошани
дан субъект ошилине натадан асарушунъ субъектлик сатин
ашу. сату кысан, твекте затти боиле аламан
бей заттар кысандак бейиле бир ошили ошугиле
Ҳузиет корсету бейсатерисаушунъ (матоньектырле
шылар, зыперлегуш, актерлегуш, банк кызиеткерле
т.б.) материалуш кызиет корсету (турле
твектешекани меншеу, леке парсырлепен кил
тил т.б.) турлеиле боилеу. Ҳузиет корсету
аасануаган субъект ошили Ҳузиет корсету тур
ми кызиетле турлеиле Ҳузиет корсету шадиле
бариле. леке аданга чиде Ҳузиет корсету (асп
дар, чи кызиетчилери т.б.) чиле бунилеулар тв
твек Ҳузиет корсету (жазылтыш мене твек
байыш турли чи сату, парсырлепен ашк, т
кешесе киле твек. Турли пайдаилеушон твек
ларушунъ турлы кызиетиле байыш келтир
лыштык. твекчиле, турли килерле меншеу)
зыяткерлик Ҳузиет корсету. (матоньектырлеуш
аркаиле т.б.) били беру, денсавушунъ сатиле
аузиет аасануаган Ҳузиет корсету, киле
пашта твекчилеушунъ

1) Крайне важный момент - у нас есть несколько форматов, которые мы хотим реализовать, и мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов.

2) Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов.

3) Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов.

4) Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов.

5) Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов. Мы хотим, чтобы они были максимально удобными для наших клиентов.