

№ п/п	ФИО	Қазақ тілі 104		Қазақ әдебиеті 78		Орыс тілі 104		Орыс әдебиеті 78		Шет тілі 104			
		Grade	Score	Grade	Score	Grade	Score	Grade	Score	Grade	Score		
1	Абай Арайлым Абайқызы	A-	90 3,67	B	80 3,00	B+	85 3,33	A	95 4,00	B+	85 3,33	C	69
2	Ақбулат Ермек Нұрболатұлы	B-	75 2,67	B	80 3,00	B	80 3,00	B-	75 2,67	C-	60 1,67	C	65
3	Бадиров Орал Байғалиевич	C	69 2,00	C	69 2,00	C+	70 2,33	C-	60 1,67	B-	75 2,67	C-	60
4	Бисен Бексұлтан Асқарұлы	C-	60 1,67	C	65 2,00	C+	70 2,33	C-	65 2,00	C-	60 1,67	C	65
5	Давлетов Султан Жеткізгенұлы	C+	70 2,33	C+	70 2,33	B-	75 2,67	C+	70 2,33	C+	70 2,33	A-	90
6	Ибрагимова Гулназ Шукирбаевна	C-	60 1,67	C	65 2,00	C+	65 2,00	C	65 2,00	C-	60 1,67	C	65
7	Қамбазар Мақпал Рахатқызы	A	95 4,00	A-	90 3,67	B-	75 2,67	C+	70 2,33	B	80 3,00	A-	90
8	Қауанов Берикбек Албекович	C+	70 2,33	B-	75 2,67	C+	70 2,33	B-	75 2,67	C-	60 1,67	C	65
9	Кенжебеков Абыларыс Пиржанұлы	C-	60 1,67	C	65 2,00	C-	60 1,67	C-	60 1,67	C	65 2,00	C-	60
10	Кулембай Ұлдана Даулыбайқызы	B	80 3,00	B	80 3,00	A-	90 3,67	B-	80 3,00	B	80 3,33	B-	75
11	Нәсіпқалиев Мейрамбек Ерланұлы	C	65 2,00	C+	70 2,33	B-	75 2,67	C+	70 2,33	C+	70 2,33	B-	75
12	Оңғаров Берік Нұрболұлы	C-	60 1,67	C	65 2,00	C	65 2,00	B-	75 2,67	C+	70 2,33	C	65
13	Рахман Жансая Рахманқызы	B	80 3,00	B+	85 3,33	B+	85 3,33	B	80 3,00	B-	75 2,67	A-	90
14	Садуова Танакөз Мамайқызы	A	95 4,00	B-	75 2,67	A-	90 3,67	B	80 3,00	B-	75 2,67	B-	80
15	Садық Диана Ерқожакызы	C	65 2,00	B	80 3,00	B+	85 3,33	B+	85 3,33	B	80 3,33	A-	90
16	Тлепбаев Бахытжан Қасимбекұлы	C	65 2,00	B	80 3,00	C	65 2,00	B-	75 2,67	C+	70 2,33	C	65
17	Түгелова Айдана Қоянбайқызы	A-	90 3,67	B-	75 2,67	B	80 3,00	B+	85 3,33	B-	75 2,67	B-	80
18	Шандыбай Жаншұқ Серікбайқызы	B+	85 3,33	B-	75 2,67	C	65 2,00	B	80 3,00	B	80 3,00	B-	75
19	Әбуова Гүлмира Сатыбалдықызы	B+	85 3,33	A-	90 3,67	B	80 3,00	B-	75 2,67	B+	85 3,33	A-	90
20	Әдилова Шынарай Джолдасовна	B+	85 3,33	B+	85 3,33	A-	90 3,67	B-	75 2,67	B-	75 2,67	C+	70
	Куратор: Нуржанова С.М.												

Қалпы білім беретін пәндер - 1448

Құрамы	Қағамтану 70	География 52	Математика 130	Информатика	Физика 91	Химия 104	Биология 52	Дене шынықтыру 308	Алғашқы өспірі дабылдық 110
0	3,00	B 80	3,00	B+ 85	3,33	B 80	3,00	B 80	3,33
5	2,00	B- 75	2,67	C 65	2,00	B+ 85	3,33	B 80	3,00
0	2,00	B 80	3,00	C 65	2,00	B 80	3,00	B- 75	2,67
0	2,33	C+ 70	2,33	C 65	2,00	B- 75	2,67	B 80	3,00
0	1,67	C+ 70	2,33	C 65	2,00	C+ 70	2,33	C+ 70	2,33
0	1,67	B- 75	2,67	C 65	2,00	C+ 70	2,33	C+ 70	2,33
5	2,67	B 80	3,00	A 95	4,00	C+ 70	2,33	A- 90	3,67
0	1,67	C- 60	1,67	C 65	2,00	C- 60	1,67	C 65	2,00
0	1,67	C 65	2,00	C- 60	1,67	C 65	2,00	C 65	2,00
5	2,67	B 80	3,33	B 80	3,00	B- 75	2,67	B 80	3,00
5	2,67	C+ 70	2,33	C 65	2,00	C+ 70	2,33	C+ 70	2,33
0	1,67	C 65	2,00	C 65	2,00	C- 60	1,67	C+ 70	2,33
0	3,00	B- 75	2,67	C 65	2,00	C 65	2,00	C+ 70	2,33
0	3,67	B- 75	2,67	C 65	2,00	B- 75	2,67	C+ 70	2,33
0	2,33	B- 75	2,67	C 65	2,00	C+ 70	2,33	B- 75	2,67
5	2,00	B- 75	2,67	C- 60	1,67	C 65	2,00	C+ 70	2,33
5	2,67	C 65	2,00	B 80	3,33	C+ 70	2,33	C- 60	1,67
5	2,67	C+ 70	2,33	C 65	2,00	C+ 70	2,33	C 65	2,00
5	3,33	B 80	3,00	B- 75	2,67	C+ 70	2,33	B- 75	2,67
5	2,67	B 80	3,00	C 65	2,00	B- 75	2,67	B- 75	2,67
				B- 75	2,67	C+ 70	2,33	B 80	3,00

Е
М
Т
И
Х
А
Н

КМ 01 Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау. Шикізат сипаттамасы. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды

КМ 02 Жылулық өңдеу.Көжелер мен сорпалар 160

КМ 03 Балық және балық өнімдерін алғашқы механикалық өңдеу және тағам дайындау 156

КМ 04 Ет және құс өнім, тағамдар және оларға а мен тұздық

Қазақстан тархы 76ч

Тамақ дайындау технологиясы 56
Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру 39
Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері 17
Жабдықтау 17
Өндірісті ұйымдастыру 17
Тамақтандыру кәсіпорындарының Оқу-танысу тәжірибесі 234
Ортақ балл

Тамақ дайындау технологиясы 13
Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру 13
Өндірістік оқыту 36
Технологиялық тәжірибе 72
Ортақ балл

Тамақ дайындау технологиясы 12
Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру 12
Тауартану 12
Жабдықтау 12
Кәсіби қазақ тілі 12
Кәсіби ағылшын тілі 12
Саудалық есептеулер 12
Өндірістік оқыту 36
Технологиялық тәжірибе 36
Ортақ балл

Тамақ дайындау технологиясы 12
Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы 12
Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру 12
Тауартану 12
Жабдықтау 12
Стандарттар, сертификаттау және

71	2,33	В	80	3,00	В-	75	2,67	В+	85	3,33	В-	71
60	1,67	С	65	# 35 25 2	С	68	2,00	В-	75	2,67	В-	78
65	2,00	С	65	# 35 25 2	С-	62	1,67	Д+	55	1,33	С-	64
65	2,00	С	65	# 35 25 2	С+	7	2,33	Д+	55	1,33	С	68
65	2,00	В	80	3,00	В-	75	2,67	Д+	55	1,33	В-	71
65	2,00	С	69	2,00	С	68	2,00	Д+	55	1,33	С	68
69	2,00	В	80	3,00	В-	75	2,67	В+	85	3,33	В+	81
65	2,00	С	65	2,00	С	66	2,00	Д+	55	1,33	С	68
65	2,00	С	65	2,00	С	67	2,00	Д+	55	1,33	С-	60
65	2,00	А	95	4,00	В+	85	3,33	В+	85	3,33	С+	71
60	1,67	В+	85	3,33	С+	72	2,33	В+	85	3,33	С+	70
65	2,00	С	65	2,00	С	66	2,00	Д+	55	1,33	С+	70
65	2,00	В+	85	3,33	С+	72	2,33	Д+	55	1,33	В-	71
85	3,33	В+	85	3,33	В-	78	2,67	В+	85	3,33	В-	79
65	2,00	В	80	3,00	В-	75	2,67	Д+	55	1,33	С-	60
60	1,67	С+	70	2,33	С-	63	1,67	С	65	2,00	С+	70
75	2,67	В	80	3,00	С	67	2,00	С	65	2,00	С+	71
65	2,00	С	69	2,00	В	82	3,00	В-	75	2,67	С+	71
80	3,00	С	69	2,00	В	83	3,00	В-	75	2,67	В	81
65	2,00	С	65	2,00	В-	76	2,67	В-	75	2,67	В-	71

өнімдерінен әзірленген ға арналған гарнирлер дықтар 156		КМ 05 Жұмыр кеспе өнімдерінен жарма және бұршақ өнімдерінен дайындалатын тағамдар мен гарнирлер және оларға арналған тұздықтар 150			КМ 06 Жұмыртқадан және сүзбеден дайындалатын тағамдар. Салқын тәтті тағамдар мен тіскебасарлар. 150													
Жабдықтау 12	Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері 12	Кәсіби қазақ тілі 12	Кәсіби ағылшын тілі 12	Өндірістік оқыту 36	Технологиялық тәжірибе 36	Ортақ балл	Тамақ дайындау технологиясы 12	Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы 12	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру 6	Тауартану 6	Жабдықтау 6	Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері 12	Кәсіби қазақ тілі 12	Кәсіби ағылшын тілі 12	Өндірістік оқыту 36	Технологиялық тәжірибе 36	Ортақ балл	
77		2,67		B		77		2,67		C+		70		2,33				
78		2,67		C-		65		2,00		C+		72		2,33	A		98	
64		1,67		D+		55		1,33		C+		72		2,33	C		68	
66		2,00		D+		55		1,33		D+		56		1,33	A		95	
77		2,67		C+		70		2,33		C-		60		1,67	C		69	
66		2,00		C		69		2,00		B		82		3,00				
87		3,33		B		80		3,00		C+		74		2,33				
68		2,00		D+		55		1,33		C-		62		1,67	C+		74	
60		1,67		C		65		2,00		C+		70		2,33	C		68	
72		2,33		B-		79		2,67		B-		76		2,67				
70		2,33		C		69		2,00		C+		74		2,33	A-		94	
70		2,33		C-		60		1,67		B		78		2,67	C		69	
78		2,67		B-		77		2,67		B		82		3,00				
79		2,67		C+		73		2,33		B		80		3,00				
60		1,67		B-		75		2,67		C+		70		2,33				
70		2,33		C+		73		2,33		C+		74		2,33				
71		2,33		C		65		2,00		B		80		3,00	C		69	
72		2,33		C		65		2,00		B		80		3,00				
80		3,00		B+		85		3,33		C-		62		1,67				
77		2,67		C+		71		2,33		C-		62		1,67				

Медициналық санитарлық дайындық			"Аспаз" біліктілік емтихан			0508022 -Кондитер																							
						КМ 07 Шикізатты дайындау және ашытқы қамыр илеу. Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу, қамырдан өнім жасау.Қамырдан ұнды жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру.Әрлегіш жартылай фабрикаттарды, тартылған етті және салындыны дайындау 264					КМ 08 Шикізатты дайындау және ашытқысыз қамыр илеу. Ашытқысыз қамырды бөлшектеп өңдеу, қамырдан өнім жасау.Қамырдан ұнды жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру.Әрлегіш жартылай фабрикаттарды, тартылған етті және салындыны дайындау 386					КМ 09 Даяшының кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуі дайындау. 99													
						Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы 40	Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы 10	Жабдықтау 20	Кәсіпорын өндірісін ұйымдастыру 20	Кәсіпорын экономикасы 10	Саудалық есептеулер 20	Өндірістік оқыту 72	Технологиялық практика 72	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы 40	Жабдықтау 20	Кәсіпорын өндірісін ұйымдастыру 20	Еңбекті қорғау 10	Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері 10	Стандарттау, сертифицикаттау және метрология негіздері 20	Тауартану 10	Кәсіби қазақ тілі 20	Кәсіби ағылшын тілі 20	Өндірістік оқыту 108	Технологиялық практика 108	Келушілерге қызмет көрсету 18	Еңбекті қорғау 9	Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері 9	Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы 9	Кәсіптік эстетика және дизайн 9
-	90	3,67	C+	70	2,33	C+	70	2,33	C+	71	2,33	A	95																
			C+	70	2,33	C	60	1,67	C-	63	1,67	A-	90																
			C+	70	2,33	C	60	1,67	D	52	1,00	C	65																
			A-	90	3,67	C	60	1,67	D+	58	1,33	C	65																
			C-	60	1,67	C+	70	2,33	D+	56	1,33	B-	75																
	65	2,00	C-	60	1,67	C	69	2,00	C-	62	1,67	D	50																
+	88	3,33	C-	60	1,67	B	80	3,00	B-	75	2,67	A-	90																
			C+	70	2,33	C	60	1,67	C-	60	1,67	D	50																
			C-	60	1,67	C	65	2,00	D+	58	1,33	D	50																
+	87	3,33	A-	90	3,67	B-	75	2,67	B-	75	2,67	A	90																
			C+	70	2,33	C	69	2,00	C	67	2,00	D+	55																
			C-	60	1,67	C-	60	1,67	C	68	2,00	C	65																
+	88	3,33	C-	60	1,67	B-	75	2,67	C+	70	2,33	A-	90																
	80	3,00	C+	70	2,33	C+	73	2,33	C	68	2,00	C	65																
-	90	3,67	C+	70	2,33	B	80	3,00	B-	78	2,67	C	65																
			C	60	1,67	C	65	2,00	C	67	2,00	A-	90																
+	70	2,33	C+	70	2,33	C	65	2,00	C	65	2,00	C-	60																
+	87	3,33	C	60	1,67	C	65	2,00	C-	61	1,67	C-	60																
+	65	2,00	C	60	1,67	B-	75	2,67	C+	72	2,33	A-	90																
+	85	2,00	B-	75	2,67	C	65	2,00	C	66	2,00	C-	65																

ыны ың а сәйкес етуге 99			КМ 10 Мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру 153			К У Р С Т Ы Қ Ж Ұ М Б С			КМ 11 Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау 117			КМ12 Банкет залын дайындау және банкетке қызмет көрсету 108			3 Келуш													
Кәсіптік эстетика және дизайн 9	Өндірістік оқыту 36	Өндірістік практика	Келушілерге қызмет көрсету 9	Кәсіпорын өндірісін ұйымдастыру 9	Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері 9	Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы 9	Кәсіптік эстетика және дизайн 9	Кәсіптік қазақ тілі 9	Кәсіптік ағылшын тілі 9	Қулинарлық сипаттама 9	Тауартану 9	Өндірістік оқыту 36	Өндірістік практика 36	Келушілерге қызмет көрсету 9	Еңбекті қорғау 9	Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері 9	Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы 9	Кәсіптік эстетика және дизайн 9	Өндірістік оқыту 36	Өндірістік практика 36	Келушілерге қызмет көрсету 9	Кәсіптік қазақ тілі 9	Кәсіптік ағылшын тілі 9	Өндірістік оқыту 36	Өндірістік практика 36	Келушілерге қызмет көрсету 9	Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы 9	Саудалық есептеулер 9
4,00	A-	90	3,67	B	81	3,00	A-	90	3,67	A-	90	3,67	A-	90	3,67	A-												
3,67	B-	78	2,67	B-	76	2,67	B	80	3,00	B-	75	2,67	B	75	2,67	B												
2,00	C-	60	1,67	C-	63	1,67	C	65	2,00	C	65	2,00	C	65	2,00	C												
2,00	C+	73	2,33	C-	63	1,67	C	65	2,00	C	65	2,00	C	65	2,00	C												
2,67	C+	73	2,33	C	68	2,00	C+	70	2,33	C+	70	2,33	C+	70	2,33	C+												
1,00	C-	61	1,67	D+	57	1,33	D	50	1,00	D	50	1,00	D	50	1,00	D												
3,67	A-	90	3,67	B+	86	3,33	A-	90	3,67	A-	90	3,67	A-	90	3,67	A-												
1,00	C-	63	1,67	C	65	2,00	C	65	2,00	C	65	2,00	C	65	2,00	C												
1,00	D+	55	1,33	D+	56	1,33	D	50	1,00	D	50	1,00	D	50	1,00	D												
3,67	A-	90	3,67	B	83	3,00	B+	85	1,33	B+	85	3,33	B+	85	3,33	B+												
1,33	C	67	2,00	D+	55	1,33	D	50	1,00	D	50	1,00	D	50	1,00	D												
2,00	C	64	1,67	C-	64	1,67	C	65	2,00	C	65	2,00	C	65	2,00	C												
3,67	B+	87	3,33	B-	78	2,67	B+	85	3,33	A-	90	3,67	B+	85	3,33	B+												
2,00	C-	60	1,67	C-	60	1,67	D	50	1,00	D	50	1,00	D+	50	1,00	D+												
2,00	B-	77	2,67	C+	71	2,33	B	80	3,00	B	80	3,00	C	80	3,00	C												
3,67	B-	77	2,67	C	69	2,00	B-	75	2,67	B-	75	2,67	C+	75	2,67	C+												
1,67	C+	74	2,33	C	66	2,00	C-	60	1,67	C	65	2,00	C	65	2,00	C												
1,67	C-	68	2,00	C	69	2,00	C+	70	2,33	C+	70	2,33	C+	70	2,33	C+												
3,67	B-	79	2,67	B	81	3,00	B+	85	3,33	B	80	3,00	B+	80	3,00	B+												
2,00	D	53	1,00	C-	63	1,67	D	50	1,00	D	50	1,00	D+	50	1,00	D+												

лерге қызмет көрсету

БҰАП 00- 63 с

Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы 9	Кәсіптік қазақ тілі 9	Кәсіптік ағылшын тілі 9	Кәсіпорынның экономикасы 9	Өндірістік оқыту 36	Өндірістік практика 18	БҰАП 01 Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру 24	БҰАП 02 Кулинарлық және кондитерлік өнімдер ассортименті мен сапасы 30	БҰАП 03 Сурет салу және жабыстыру 9	Мемлекеттік демонстрациялы емтихан				
90	3,67	C+	70	2,33	A	95	4,00	A-	90	3,67	C-	64	1,67
80	3,00	C+	72	2,33	B	80	3,00	B	80	3,00	C-	63	1,67
65	2,00	C+	72	2,33	C+	70	2,33	C-	62	1,67	C-	60	1,67
65	2,00	D+	56	1,33	C+	70	2,33	C-	60	1,67	C	66	2,00
70	2,33	C-	60	1,67	C+	70	2,33	C	65	2,00	C	69	2,00
65	1,00	B	82	3,00	C-	60	1,67	D	50	1,00	C-	62	1,67
90	3,67	C+	74	2,33	A	95	4,00	A	90	3,67	C	66	2,00
65	2,00	C-	62	1,67	B	80	3,00	C	65	2,00	C	66	2,00
50	1,00	C+	70	2,33	C-	60	1,67	D	56	1,33	C-	64	1,67
85	3,33	B-	76	2,67	C+	70	2,33	B	80	3,00	C-	62	1,67
50	1,00	C+	74	2,33	C+	70	2,33	D	53	1,00	C-	62	1,67
65	2,00	B	78	2,67	C+	70	2,33	C	65	2,00	C-	62	1,67
85	3,33	B	82	3,00	C+	70	2,33	B	80	3,00	C-	60	1,67
55	1,33	B	80	3,00	C+	70	2,33	C	65	2,00	C	69	2,00
65	2,00	C+	70	2,33	C+	70	2,33	B-	75	2,67	C	66	2,00
70	2,33	C+	74	2,33	C+	70	2,33	B-	79	2,67	C	65	2,00
65	2,00	B	80	3,00	C+	70	2,33	C-	62	1,67	C	65	2,00
70	2,33	B	80	3,00	C+	70	2,33	C+	70	2,33	C	69	2,00
85	2,33	C-	62	1,67	C+	70	2,33	B	80	3,00	C+	70	2,33
55	1,33	C-	62	1,67	C-	60	1,67	D	50	1,00	C	69	2,00