

Студент туралы мәліметтер/Данные студента

ТАЖ/ФИО: Рустембек Дамир Темурланұлы

Туған күні/Дата рождения: 21.07.2001

Оқу орнының атауы/Наименование учебного заведения: Павлодарский технологический колледж

Мамандығы/Профессия/квалификация/: Технология и организация производства продукции предприятий питания

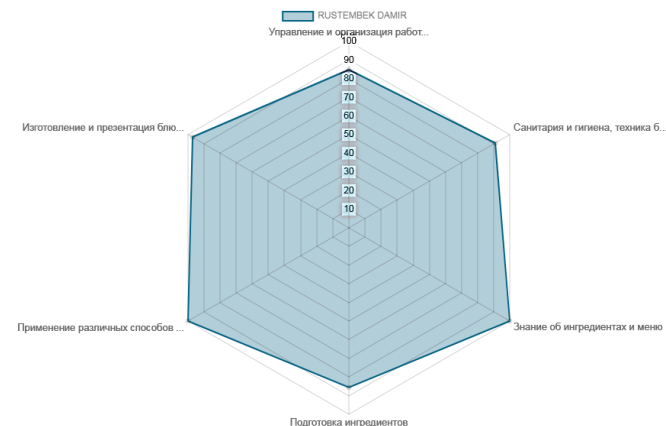
Құзыреттілігі /Компетенция: Поварское дело

Өткен күні/Дата проведения: 27.11.2020

Өткізу орны/Место проведения: Павлодарский технологический колледж



Регистрационный номер/Тіркеу нөмірі: 2020-0201



Емтиханның нәтижелері / Результаты экзамена

Управление и организация работой	40,00
Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	35,00
Знание об ингредиентах и меню	13,00
Подготовка ингредиентов	4,00
Применение различных способов тепловой обработки	7,00
Изготовление и презентация блюд	1,00

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствует **94 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competetion Information System – программа для подсчетов итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100 ден 94 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competetion Information System –WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)

Студент туралы мәліметтер/Данные студента

ТАЖ/ФИО: Әлихан Рүстем Төреханұлы

Туған күні/Дата рождения: 05.07.2001

Оқу орнының атауы/Наименование учебного заведения: Павлодарский технологический колледж

Мамандығы/Профессия/квалификация/: Технология и организация производства продукции предприятий питания

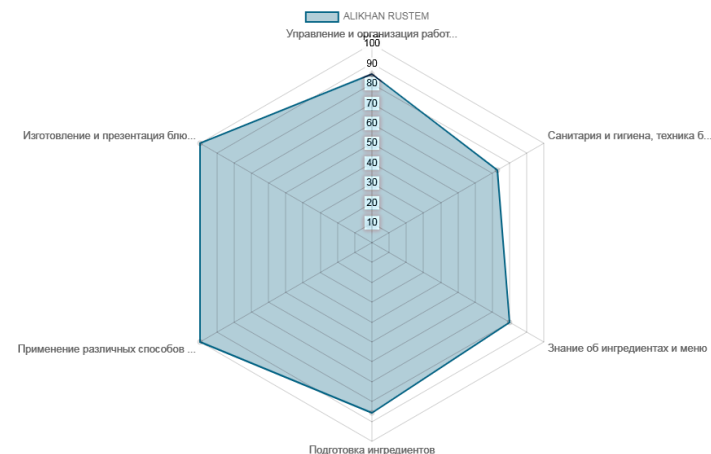
Құзыреттілігі /Компетенция: Поварское дело

Өткен күні/Дата проведения: 27.11.2020

Өткізу орны/Место проведения: Павлодарский технологический колледж



Регистрационный номер/Тіркеу нөмірі: 2020-0202



Емтиханның нәтижелері/Результаты экзамена

Управление и организация работой	40,00
Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	35,00
Знание об ингредиентах и меню	13,00
Подготовка ингредиентов	4,00
Применение различных способов тепловой обработки	7,00
Изготовление и презентация блюд	1,00

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствует **91 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competetion Information System – программа для подчетов итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100 ден 91 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competetion Information System –WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)

Студент туралы мәліметтер/Данные студента

ТАЖ/ФИО: Сидельникова Анастасия Евгеньевна

Туған күні/Дата рождения: 17.10.2001

Оқу орнының атауы/Наименование учебного заведения: Павлодарский технологический колледж

Мамандығы/Профессия/квалификация/: Технология и организация производства продукции предприятий питания

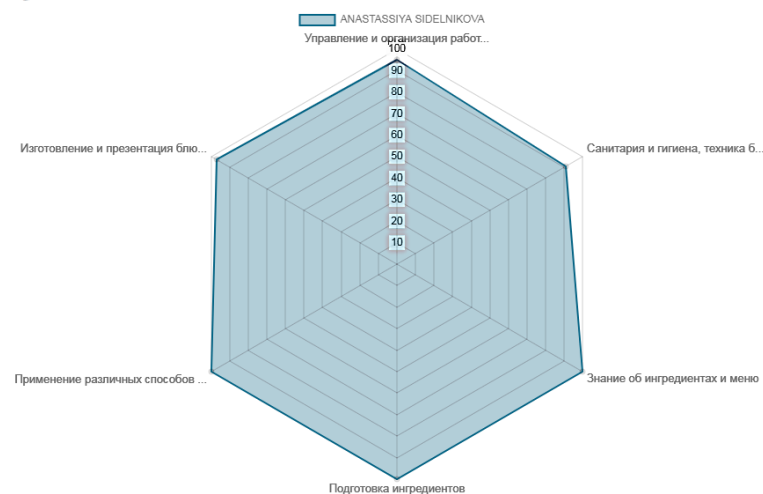
Құзіреттілігі /Компетенция: Поварское дело

Өткен күні/Дата проведения: 27.11.2020

Өткізу орны/Место проведения: Павлодарский технологический колледж



Регистрационный номер/Тіркеу нөмірі: 2020-0203



Емтиханның нәтижелері/Результаты экзамена

Управление и организация работой	40,00
Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	35,00
Знание об ингредиентах и меню	13,00
Подготовка ингредиентов	4,00
Применение различных способов тепловой обработки	7,00
Изготовление и презентация блюд	1,00

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствует **97 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competetion Information System – программа для подчетов итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100 ден 97 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competetion Information System –WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)

Студент туралы мәліметтер/Данные студента

ТАЖ/ФИО: Мрыль Карп Николаевич

Туған күні/Дата рождения: 20.08.2001

Оқу орнының атауы/Наименование учебного заведения: Павлодарский технологический колледж

Мамандығы/Профессия/квалификация/: Технология и организация производства продукции предприятий питания

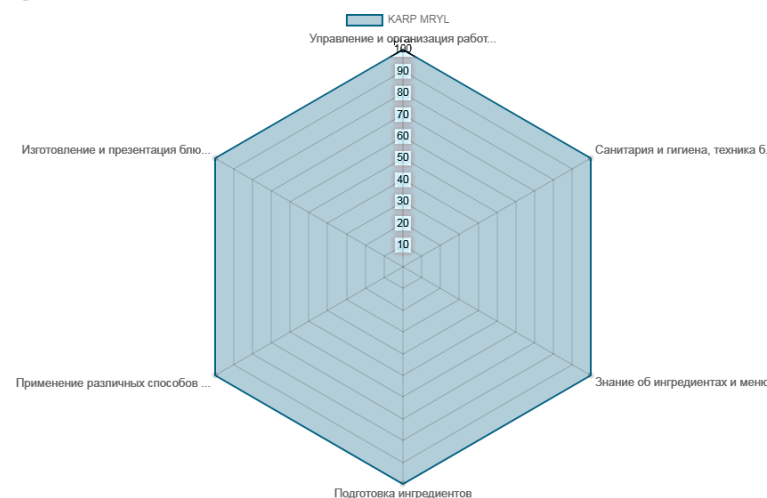
Құзіреттілігі /Компетенция: Поварское дело

Өткен күні/Дата проведения: 27.11.2020

Өткізу орны/Место проведения: Павлодарский технологический колледж



Регистрационный номер/Тіркеу нөмірі: 2020-0204



Емтиханның нәтижелері / Результаты экзамена

Управление и организация работой	40,00
Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	35,00
Знание об ингредиентах и меню	13,00
Подготовка ингредиентов	4,00
Применение различных способов тепловой обработки	7,00
Изготовление и презентация блюд	1,00

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствует **100 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competetion Information System – программа для подчетов итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100 ден 100 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competetion Information System –WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)

Студент туралы мәліметтер/Данные студента

ТАЖ/ФИО:Альжанова Ботагоз Казбековна

Туған күні/Дата рождения: 25.01.2002

Оқу орнының атауы/Наименование учебного заведения: Павлодарский технологический колледж

Мамандығы/Профессия/квалификация/: Технология и организация производства продукции предприятий питания

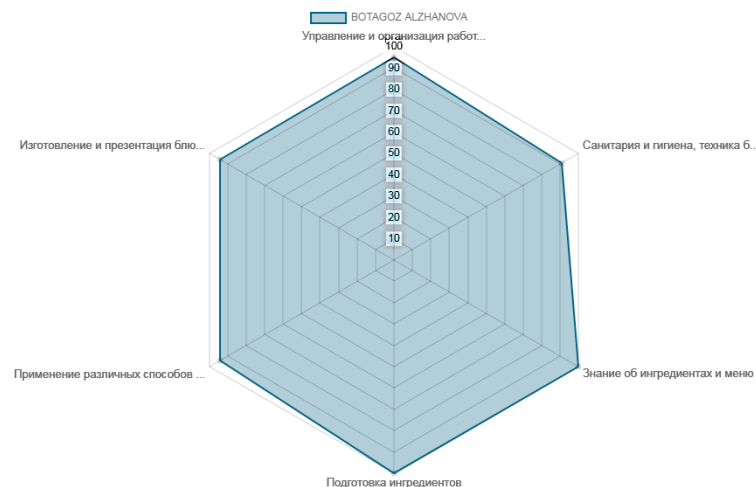
Құзіреттілігі /Компетенция: Поварское дело

Өткен күні/Дата проведения: 27.11.2020

Өткізу орны/Место проведения: Павлодарский технологический колледж



Регистрационный номер/Тіркеу нөмірі: 2020-0205



Емтиханның нәтижелері / Результаты экзамена

Управление и организация работой	40,00
Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	35,00
Знание об ингредиентах и меню	13,00
Подготовка ингредиентов	4,00
Применение различных способов тепловой обработки	7,00
Изготовление и презентация блюд	1,00

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствует **95 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competetion Information System – программа для подчетов итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100 ден 95 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competetion Information System –WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)