

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЧ "Управление образования Алматинской области"

(басқарма / управление)

РККП "Чугодтинский политехнический колледж"  
(оқу орнының атауы / наименование учебного заведения)

**ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ  
ЖУРНАЛЫ**

**ЖУРНАЛ  
УЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

Топт № 18  
Группа № \_\_\_\_\_

Мамандығы 050800 - Организация питания  
Специальность \_\_\_\_\_

Біліктілігі 0508022 - Кондитер  
Квалификация \_\_\_\_\_

Оқу курсы 10 месяцев  
Курс обучения \_\_\_\_\_

2020 / 2021 оқу жылдары  
учебный год

Тәжірибе жетекшісі Сайдулмаева Сажиалы Марашовна  
Руководитель практики (тегі, аты, әкесінің аты - Ф.И.О.)

1

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің  
2019 жылғы 16 мамырдағы № 208 бұйрығына 6-қосымша

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің  
2007 жылғы 23 қазандағы № 502 бұйрығымен бекітілген  
нысан

Приложение 6 к приказу Министра образования и науки  
Республики Казахстан от 16 мая 2019 года № 208

Утверждено приказом исполняющего обязанности  
Министра образования и науки Республики Казахстан  
от 23 октября 2007 года № 502  
форма

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ**  
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**Өндірістік оқытуды есепке алу**  
**ЖУРНАЛЫ**

(техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі  
білім беру ұйымдарына арналған)

**ЖУРНАЛ**  
**учета производственного обучения**  
(для организаций технического и профессионального,  
послесреднего образования)

Топ № / Группа № 18

Мамандығы / Специальность 050800 - Организация питания

Біліктілігі / Квалификация 0508022 - Кондитер

Оқу курсы / Курс обучения 10 месяцев

Тәжірибе жетекшісі / Руководитель практики Сайтұрғанбаева С. М.  
Тегі, аты, әкесінің аты (бар болған жағдайда) / Фамилия, имя, отчество (при его наличии)

2020 / 2021 оқу жылы / учебный год



















ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ / УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ 6.2. Нысан / Форма № 6.2.

№ п/п	Сабак күні	Сағаттар саны	Сабактың тақырыбы		Оқытушының қолы
	Дата занятия	Количество часов	Тема занятия		Подпись преподавателя
1	01.02.2021	6	Воплеқаше тешта	булдог ш дрогатаго	Мас
2	03.02.2021	6	Воплеқаше тешта	пирог ш дрогатаго	Мас
3	05.02.2021	6	Воплеқаше тешта	шрешш ш дискиного	Мас
4	08.02.2021	6	Воплеқаше тешта	шрешш ш правилног	Мас
5	10.02.2021	6	Воплеқаше тешта	шрешш ш правилног	Мас
6	12.02.2021	6	Воплеқаше тешта	шрешш ш зотарного	Мас
7	15.02.2021	6	Воплеқаше тешта	шрешш ш коффеиног	Мас
8	17.02.2021	6	Проверочная работа		Мас
		48			

Өндірістік оқыту шебері немесе оқытушы немесе тәжірибе жетекшісі  
Мастер производственного обучения или преподаватель или руководитель практики

Мас

(қолы)  
(подпись)



ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ / УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ 6.2.Нысан / Форма № 6.2.

№ р/с № п/п	Сабак күні Дата занятия	Сағаттар саны Количество часов	Сабактың тақырыбы Тема занятия	Оқытушының қолы Подпись преподавателя
1	23.02.2021	6	Даярлық жұмыстарымен келісімшарт және ұйымдастыру жұмыстары.	М.С.С.
2	25.02.2021	6	Оформление картонной коробки и упаковки.	М.С.С.
3	02.03.2021	6	Оформление картонной коробки и упаковки.	М.С.С.
4	04.03.2021	6	Оформление картонной коробки и упаковки.	М.С.С.
5	09.03.2021	6	Оформление картонной коробки и упаковки.	М.С.С.
6	11.03.2021	6	Оформление картонной коробки и упаковки.	М.С.С.
7	16.03.2021	6	Оформление картонной коробки и упаковки.	М.С.С.
8	18.03.2021	6	Проверочная работа	М.С.С.
		48		
Всего :			прочитано 144 часов.	М.С.С.

Өндірістік оқыту шебері немесе оқытушы немесе тәжірибе жетекшісі  
Мастер производственного обучения или преподаватель или руководитель практики

М.С.С.

(қолы)  
(подпись)



ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ / УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ 6.2. Нысан / Форма № 6.2.

№ п/п	Сабак күні	Сағаттар саны	Сабактың тақырыбы	Оқытушының колы
	Дата занятия	Количество часов	Тема занятия	Подпись преподавателя
1	03.11.20	7	Техника безопасности на рабочем месте, при работе на всех видах оборудованного предприятия	Мейі
2	04.11.20	7	Замес теста	Мейі
3	05.11.20	7	Замес дрожжевого теста безопарным способом	Мейі
4	06.11.20	7	Приготовление и усадка из дрожжевого теста безопарным способом	Мейі
5	09.11.20	7	Замес дрожжевого теста опарным способом	Мейі
6	10.11.20	7	Разработка и формирование безопарного теста и усадки из него	Мейі
7	11.11.20	7	Разработка и формирование дрожжевого теста	Мейі?
8	12.11.20	7	Разработка и формирование опарного дрожжевого теста и усадки из него	Мейі
9	13.11.20	7	Разработка и формирование заварного теста	Мейі
10	16.11.20	7	Разработка и формирование вафельного теста	Мейі
11	17.11.20	2	Разработка и формирование мерного теста	Мейі
		722		

Өндірістік оқыту шебері немесе оқытушы немесе тәжірибе жетекшісі  
Мастер производственного обучения или преподаватель или руководитель практики

(колы)  
(подпись)





ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ / УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ 6.2.Нысан / Форма № 6.2.

№ р/с № п/п	Сабак күні	Сағаттар саны	Сабактың тақырыбы	Оқытушының қолы
	Дата занятия	Количество часов	Тема занятия	Подпись преподавателя
1	01.04.21	8	техника безопасности и охрана труда кондитера	Масеев
2	02.04.21	8	Дрожжевое тесто	Масеев
3	05.04.21	8	Дрожжевое тесто безопасными способами	Масеев
4	06.04.21	8	Дрожжевое тесто опарным способом	Масеев
5	07.04.21	8	Формовка хлеба и бутербродов из дрожжевого теста	Масеев
6	08.04.21	8	Формовка хлеба и бутербродов из дрожжевого теста	Масеев
7	09.04.21	8	Формовка хлеба и бутербродов из дрожжевого теста	Масеев
8	12.04.21	8	Формовка хлеба и бутербродов из дрожжевого теста	Масеев
9	13.04.21	8	Формовка хлеба и бутербродов из дрожжевого теста	Масеев
10	14.04.21	8	Выпекание пирогов из дрожжевого теста с начинкой	Масеев
11	15.04.21	8	Выпекание булочек из дрожжевого теста	Масеев
12	16.04.21	8	Выпекание хлеба из дрожжевого теста	Масеев
13	19.04.21	8	Выпекание хлеба из дрожжевого теста	Масеев
14	20.04.21	8	Выпекание хлеба из дрожжевого теста	Масеев
15	21.04.21	8	Выпекание хлеба из дрожжевого теста	Масеев
16	22.04.21	8	Выпекание хлеба из дрожжевого теста	Масеев
17	23.04.21	8	подготовка посуды для выпекания в духовке	Масеев
18	26.04.21	8	подготовка посуды для выпекания в духовке	Масеев
19	27.04.21	8	Формовка хлеба и бутербродов из дрожжевого теста	Масеев
20	28.04.21	8	Формовка хлеба и бутербродов из дрожжевого теста	Масеев
21	29.04.21	8	Формовка хлеба и бутербродов из дрожжевого теста	Масеев
		168		



ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ / УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ 6.2. Нысан / Форма № 6.2.

№ р/с № п/п	Сабақ күні	Сағаттар саны	Сабақтың тақырыбы	Оқытушының қолы
	Дата занятия	Количество часов	Тема занятия	Подпись преподавателя
1	30.04.21	8	Өрнектелген, қолмен және машинамен үйрену және тіршілігіне тейлеу	
2	04.05.21	8	Өрнектелген қолмен және машинамен үйрену және тіршілігіне тейлеу	
3	05.05.21	8	Өрнектелген қолмен және машинамен үйрену және тіршілігіне тейлеу	
4	06.05.21	8	Тригоновалемелер үйрену және тіршілігіне тейлеу	
5	11.05.21	8	Тригоновалемелер (1) және тіршілігіне тейлеу	
6	12.05.21	8	Тригоновалемелер тіршілігіне тейлеу	
7	13.05.21	8	Тригоновалемелер бұйымдар және бұйымдар	
8	14.05.21	8	Тригоновалемелер маринад	
9	17.05.21	8	Тригоновалемелер тейлеу	
10	18.05.21	8	Тригоновалемелер сарнай сарнайд	
11	19.05.21	8	Тригоновалемелер Тиршілігіне тейлеу	
12	20.05.21	8	Тригоновалемелер бұйымдар	
13	21.05.21	8	Тригоновалемелер Кемелер	
14	24.05.21	8	Тригоновалемелер қолмен және машинамен үйрену	
15	25.05.21	8	Тригоновалемелер шоколадтық сарнайд	
16	26.05.21	8	Тригоновалемелер пахта қол	
17	27.05.21	8	Тригоновалемелер бисквиттің ролд	
18	28.05.21	8	Тригоновалемелер тіршілігіне тейлеу	
19	31.05.21	8	Тригоновалемелер қолмен және машинамен үйрену	
20	01.06.21	8	Тригоновалемелер қолмен және машинамен үйрену	
21	02.06.21	8	Тригоновалемелер құрамына	
		168		

Өндірістік оқыту шебері немесе оқытушы немесе тәжірибе жетекшісі  
Мастер производственного обучения или преподаватель или руководитель практики

(қолы)  
(подпись)



ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ / УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ 6.2. Нысан / Форма № 6.2.

№ п/п	Сабак күні	Сағаттар саны	Сабактың тақырыбы	Оқытушының колы
	Дата занятия	Количество часов	Тема занятия	Подпись преподавателя
1	03.06.21	8	Даярдалған азық-ауқаттың бағалық тесті	
2	04.06.21	8	Даярдалған пірішкілер	
3	07.06.21	8	Даярдалған сәлеметтің піріші	
4	08.06.21	8	Даярдалған "Безе"	
5	09.06.21	8	Даярдалған "Мей"	
6	10.06.21	8	Даярдалған "Шорпа"	
7	11.06.21	8	Даярдалған азық-ауқаттың піріші	
8	14.06.21	8	Даярдалған азық-ауқаттың піріші	
9	15.06.21	8	Даярдалған десерттер	
10	16.06.21	8	Даярдалған пірішкілер	
11	17.06.21	8	Даярдалған пірішкілер	
12	18.06.21	8	Даярдалған сәлеметтің піріші	
1	18.06.21	96		
	Барлығы :	432ч	<i>СД</i>	

Өндірістік оқыту шебері немесе оқытушы немесе тәжірибе жетекшісі  
Мастер производственного обучения или преподаватель или руководитель практики

*СД*

(колы)  
(подпись)

ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ \_\_\_\_\_ ЖАРТЫ ЖЫЛДЫҚ (семестр) ҚОРЫТЫНДЫЛАРЫ

№ 6.3.Нысан / Форма № 6.3.

№ р/с	Білім алушының аты-жөні	Оқу жоспарының орындалуы		
		Выполнение учебного плана		
№ п/п	Фамилия и инициалы обучающегося	Модульдің атауы Наименование модуля	Жұмсалған сағат саны Затрат час	Баға Оценка
1	Ақарова Дилнара	ПМ-01	48	4
2	Ахметжанова Розина	„Подготовка сырья и замес теста“	48	5
3	Аюпов Курбанжан		48	4
4	Барысжанова Аибика	ПМ-02	48	5
5	Братников Сергей	„Разделка теста, формовочная изделия из теста.“	48	4
6	Витситова Нарина		48	5
7	Жаманшинова Гүлмира		48	5
8	Землерева Гүлмира		48	5
9	Макеева Мадиір		48	5
10	Разақ Анушол		48	5
11	Смарсета Чыкалос		48	5
12	Алипова Шабжан		48	5
13	Аюпжанова Паркыз		48	5
14	Чисирова Нарина		48	5
15	Джаханова Карина		—	—
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				



ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ \_\_\_\_\_ ЖАРТЫ ЖЫЛДЫҚ (семестр) ҚОРЫТЫНДЫЛАРЫ

№ 6.3.Нысан / Форма № 6.3.

№ р/с	Білім алушының аты-жөні Фамилия и инициалы обучающегося	Оқу жоспарының орындалуы Выполнение учебного плана		
		Модульдің атауы Наименование модуля	Жұмсалған сағат саны Затрат час	Баға Оценка
1	Аралова Дилшара	ПМ0.3	96	5
2	Ахметжанова Розина	„Вопросы миграции“	96	5
3	Аюпов Курбанжан	поурядтриматов	96	5
4	Бариев Жолан Аманжол	и учебной из	96	5
5	Брагманов Сергей	тема.	96	4
6	Воткинская Корина	ПМ - 05 „Оформление“	96	5
7	Зеленцова Татьяна	миграции конспект	96	5
8	Долганова Мария	учебной“	96	5
9	Дорожников Александр		96	5
10	Селюкова Юлия		96	5
11	Труфанова Анастасия		96	5
12	Тухтажанова Раушан		96	5
13	Чусанова Ирина		96	5
14			96	5
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				





ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ ҚОРЫТЫНДЫЛАРЫ

№ 6.4.Нысан / Форма № 6.4.

№ р/с	Білім алушының аты-жөні Фамилия и инициалы обучающегося	Өндірістік оқыту қорытындылары Итоги производственного обучения		
		І жарты жылдықтың (1 семестрдің) бағасы Оценка за I полугодие (1 семестр)	барлығы босатылған сағаттар Всего пропущено часов	оның ішінде дәлелсіз себептер бойынша в т.ч. по неуважительным причинам
1	Ақарова Дилинара	4		
2	Ахметжанова Рашида	5		
3	Аюпов Курбанжан	4		
4	Баширжанов Албина	5		
5	Братешников Сергей	4		
6	Ватенишова Нарина	5		
7	Талаптынова Гүлнара	5		
8	Зинирирова Бибисер	5		
9	Лакинаева Молдір	5		
10	Фозан Наурызбек	5		
11	Сисадишев Чиркешов	5		
12	Алимова Шайбана	5		
13	Жошмаханова Паркыз	5		
14	Чисирова Нарина	5		
15	Артаханова Карина	—	48	48
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				

# КӘСІПТІК ПРАКТИКАНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫЛАРЫ

№ 6.5.Нысан / Форма № 6.5.

№ р/с	Білім алушының аты-жөні Фамилия и инициалы обучающегося	Кәсіптік практиканың қорытындылары Итоги профессиональной практики		
		І-жарты жылдықтың (1-семестрдің) бағасы  Оценка за I полугодие (1 семестр)	барлығы босатылған сағаттар  Всего пропущено часов	оның ішінде дәлелсіз себептер бойынша  в т.ч. по неуважительным причинам
1	Ақарова Дильнора	5		
2	Ахметшоева Раушан	5		
3	Аюпов Керемжан	5		
4	Бақытжанова Алдына	5		
5	Блатешев Сергей	5		
6	Ваткина Мария	5		
7	Гадерярова Вилемур	5		
8	Долганова Людмила	5		
9	Дюган Александр	5		
10	Севридова Юлия	5		
11	Ташева Шобжан	5		
12	Тохмоқұмова Тараса	5		
13	Умерова Корса	5		
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				

