

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

Ту "Управление образования Ашмакынской
области"

(басқарма / управление)

ТКҚП "Чувакынский политехнический колледж"
(оқу орнының атауы / наименование учебного заведения)

**ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ
ЖУРНАЛЫ**
ЖУРНАЛ
УЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Топт № 1д
Группа № _____

Мамандығы 0508000 - Организация питания
Специальность _____

Біліктілігі 0508012 - Товар, 0508022 - Кондитер
Квалификация _____

Оқу курсы 3
Курс обучения _____

2020 / 2021 оқу жылдары
учебный год

Тәжірибе жетекшісі Солтанкулова Жанар Мирашевна
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,
последнего образования)

Топ № / Группа № 12

Мамандығы / Специальность 0508000 - Организация питания

Біліктілігі / Квалификация 0508012 - Повар, 0508022 - Кондитер

Оқу курсы / Курс обучения 2

Тәжірибе жетекшісі / Руководитель практики Солтанкушова Ж. 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.

цель готовой продукции.

№ р/с № п/п	Сабак күні Дата занятия	Сағаттар саны Количество часов	Сабактың тақырыбы Тема занятия	Оқытушының колы Подпись преподавателя
1.	15.02.2021	6.	Тотовити оформляет банк.блю	Миф
2.	17.02.2021	6.	Тотовити оформляет холодные заку	Миф
3.	19.02.2021	6.	Оформление и реализ. паштет.	Миф
4.	22.02.2021	6.	Оформление закусок. Бутербр.	Миф
5.	24.02.2021	6.	Реализация банкетных блю	Миф
6.	26.02.2021	6.	Реализация турецкой кухни.	Миф
7.	01.03.2021	6.	Реализация русской кухни.	Миф
8.	03.03.2021	6.	Реализация корейской кухни.	Миф
9.	05.03.2021	6.	Реализация первых блю	Миф
10.	10.03.2021	6.	Оформление и реализ. вторых блю	Миф
11.	11.03.2021	6.	Оформление и реализ. сладких блю	Миф
12.	17.03.2021	6.	Проверочная работа.	Миф
	Всего:	72 ч.		

Өндірістік оқыту шебері немесе оқытушы немесе тәжірибе жетекшісі Сосланкеримова Н. Миф (қолы)
 Мастер производственного обучения или преподаватель или руководитель практики (подпись)

ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ / УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ 6.2. Нысан / Форма № 6.2.

мика

№ р/с № п/п	Сабак күні	Сағаттар саны	Сабактың тақырыбы	Оқытушының қолы
	Дата занятия	Количество часов	Тема занятия	Подпись преподавателя
22	06.05.21.	7	Оформим. и реал. выпечка чейн. куд	Миф-
23	11.05.21.	7	Реалим. чейур. куд. "Солма"	Миф-
24	12.05.21.	7	Оформим. реал. русской кухни.	Миф-
25	13.05.21.	7	Оформим. украинской кухни.	Миф-
26	14.05.21.	7	Оформим. горячих салатов чейн.	Миф-
27	17.05.21.	7	Оформим. холодные салатов	Миф-
28	18.05.21.	7	Оформим. холодная закусок	Миф-
29	19.05.21.	7	Оформим. и реал. холод. закуск.	Миф-
30	20.05.21.	7	Оформим. и реал. первого блюда	Миф-
31	21.05.21.	7	Оформим. и реал. вторых блюд	Миф-
32	24.05.21.	7	Оформим. и реал. сладких бл.	Миф-
33	25.05.21.	7	определение числен. раб.	Миф-
34	26.05.21.	7	Ассортимент. и техн. выпечки.	Миф-
35	27.05.21.	7	Банкетн. блюда восточ. куд.	Миф-
36	28.05.21.	7	Сроки хранения готовой прод.	Миф-
37	31.05.21.	7	Виды жареной сарыкмышы	Миф-
38	01.06.21.	7	Безоп. колдироч. сарыкмыш.	Миф-
39	02.06.21.	7	Жарочные жаровые изделия	Миф-
40	03.06.21.	7	Общие требов. ТБ. теп. обур.	Миф-
41	04.06.21.	7	Тренирование колдир. слад. б.	Миф-
42	04.06.21.	7	Трениот. и отпуск холод. блюд	Миф-

Өндірістік оқыту шебері немесе оқытушы немесе тәжірибе жетекшісі *Солтанбекұлы Миф* (қолы)
 Мастер производственного обучения или преподаватель или руководитель практики (подпись)

ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫ ЕСЕПКЕ АЛУ / УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ 6.2.Нысан / Форма № 6.2.

ника.

№ р/с № п/п	Сабак күні	Сағаттар саны	Сабактың тақырыбы	Оқытушының қолы
	Дата занятия	Количество часов	Тема занятия	Подпись преподавателя
43	08.06.21	7	Приготовление осетировой бе	Миф
44	09.06.21	7	Приготовление компотов	Миф
45	10.06.21	7	Приготовление жюлье молочное	Миф
46	11.06.21	7	Приготов. рассольник и салат.	Миф
47	14.06.21	7	Приготов. борщей и щей	Миф
48	15.06.21	7	Пригот. сладких супов.	Миф
49	16.06.21	7	Приготовление бефшам, красн. с	Миф
50	17.06.21	7	Обработка рыбы.	Миф
51	18.06.21	7	Приготов. битод из жарен. рыба	Миф
52	21.06.21	7	Приготов. битод из мяса	Миф
53	22.06.21	7	Приготов. битод из овощей и грибов	Миф
54	23.06.21	7	Приготов. и подача морожен	Миф
55	24.06.21	7	Пригот. холодных напитков.	Миф
56	25.06.21	7	Приготов. мясной напиток.	Миф
57	26.06.21	4	Пригот. и подача кисломолочн	Миф
	Всего:	396		

Өндірістік оқыту шебері немесе оқытушы немесе тәжірибе жетекшісі Советанкулова Н.С. (қолы)
 Мастер производственного обучения или преподаватель или руководитель практики (подпись)

ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ I ЖАРТЫ ЖЫЛДЫҚ (семестр) ҚОРЫТЫНДЫЛАРЫ

№ 6.3.Нысан / Форма № 6.3

№ р/с № п/п	Білім алушының аты-жөні Фамилия и инициалы обучающегося	Оқу жоспарының орындалуы Выполнение учебного плана		
		Модульдің атауы Наименование модуля	Жұмсал- ған сағат саны Затрат час	Баға Оценка
1	Абдирахманова Мадина	ТМОЗ. Вспомог-	24	5
2	Абдушевта Гушмагам	ни тепловой	36	5
3	Абдириса Жаасым	кументарной об-	36	5
4	Анваржанова Ш.	работы продуктов.	18	
5	Ахтар Рашид		36	4
6	Аршидин Тимур		36	4
7	Аскарбекова Аягерсе		36	5
8	Терещенко Анастасия		36	5
9	Терещенко Эрамура		36	5
10	Ерме Әділет		36	5
11	Исмаилов Диас		36	5
12	Иширжанов Шынар		36	5
13	Исмаилов Амир		36	4
14	Курманбекова Аягерсе		36	5
15	Миралиев Сухраб		36	4
16	Миралиев Дамас		36	4
17	Оспан Ойтас		36	4
18	Алақашев Рудрат		36	5
19	Розакунов Фарис		36	4
20	Рысқалиев Аман		36	5
21	Сейталиева Рашида		36	5
22	Шабдуллина Мунира		36	5
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				

ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ II 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	Жұмсал- ған сағат саны Затрат час	Баға Оценка
1	Абдиррахманова М	ЖМЗ „Вспомогательная тепло-	108	4
2	Абдушаева Т.	вой кушнарной	108	5
3	Абақриева М	обработки про-	108	5
4	Ақтар Қашымши	дуктов”	108	4
5	Арисмұдин Тұрмыр	ЖМН „Одобрение	108	5
6	Аскарбекова А	и реализация	108	5
7	Теращенко А	цель готовой	108	5
8	Теращенко Э.	продукции”	108	4
9	Зрешек Әзімет		108	4
10	Ікешов Динас		108	4
11	Ішертжанов Ш		108	4
12	Ісмаилов А		108	4
13	Қырманбекова А		108	5
14	Моуатов С		108	4
15	Мұратов Д.		108	4
16	Оспан Демис		108	5
17	Ғарахметов Д		108	5
18	Розахужов Ұ		108	4
19	Рүсімис Айна		108	5
20	Смайлова К		108	5
21	Шевдүнова М.		108	5
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				

