



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Kassenova Amina Kanatovna

**Туған күні/ Дата рождения:** 13.05.2002

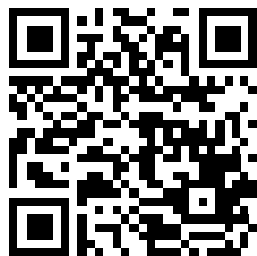
**Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения:** ГККП "Талдыкорганский колледж  
сервиса и технологий"

**Мамандығы  
Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі  
Компетенция:** Кондитерское дело

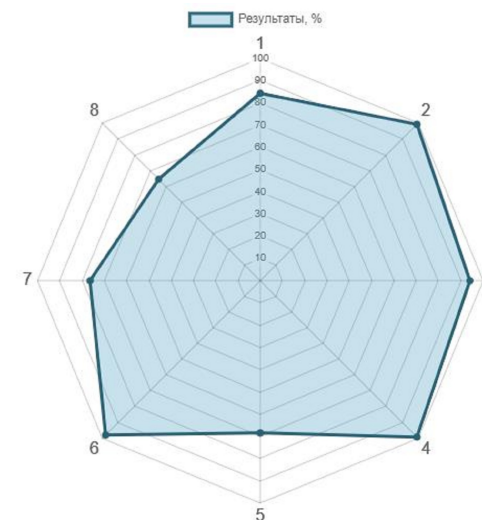
**Өткен күні/Дата  
проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место  
проведения:** ГККП "Талдыкорганский колледж  
сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер:** WSD-2021001870

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **82,88 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 82,88 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Aitkulov Zharas Ermekuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 03.09.2003

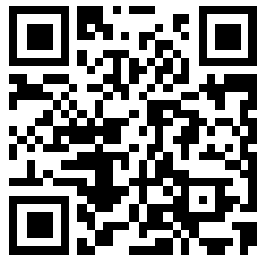
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

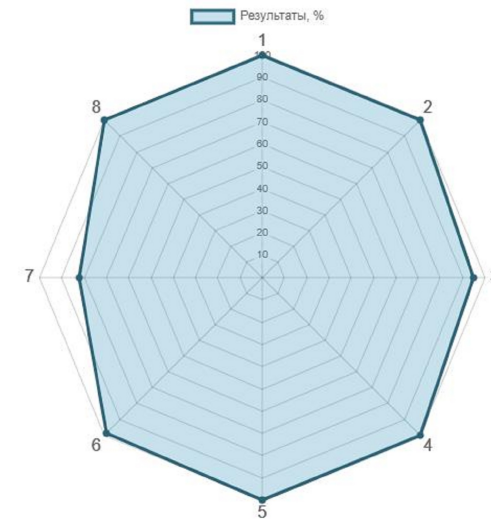
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001852

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **94,55 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 94,55 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Mukhamejanova Ayaulym Bekezhonovna

**Туған күні/ Дата рождения:** 18.12.2002

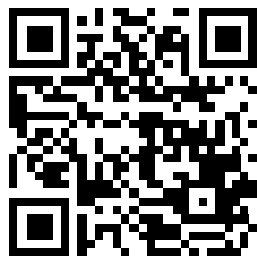
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

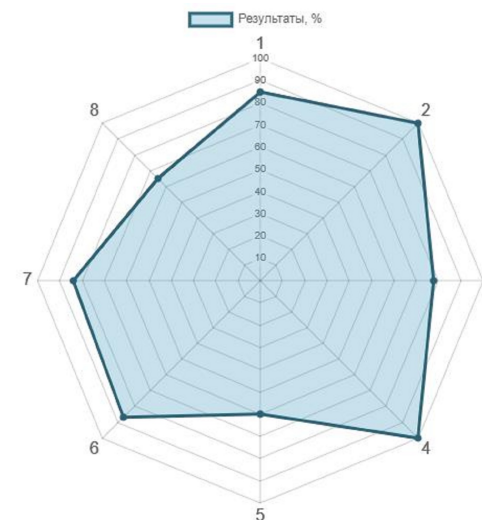
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001854

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **78,5 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 78,5 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Zhaksylyk Gulim Zhaksylykkyzy

**Туған күні/ Дата рождения:** 19.09.2001

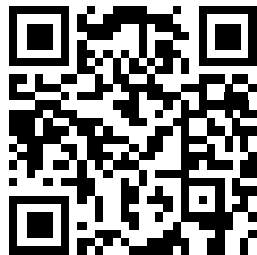
**Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения:** ГККП "Талдыкорганский колледж  
сервиса и технологий"

**Мамандығы  
Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі  
Компетенция:** Кондитерское дело

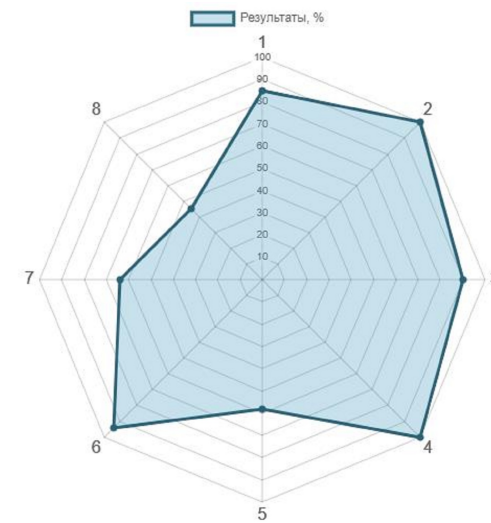
**Өткен күні/Дата  
проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место  
проведения:** ГККП "Талдыкорганский колледж  
сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер:** WSD-2021001855

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **73,84 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 73,84 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



### Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Vimukhanbetova Nazym Erlankyzy

**Туған күні/ Дата рождения:** 01.07.2003

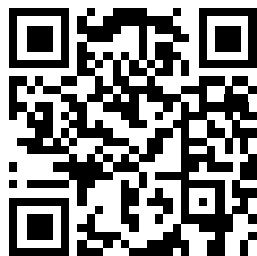
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

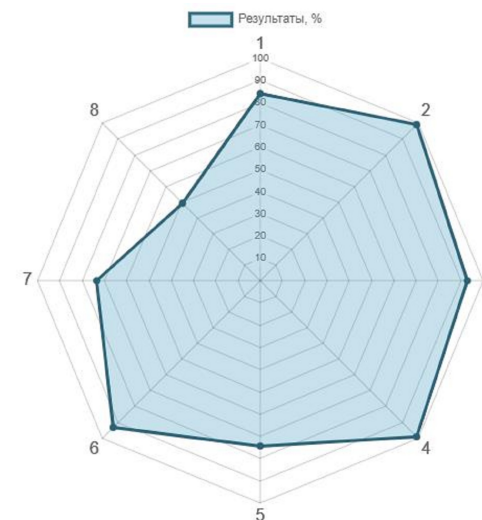
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001856

### Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **81,14 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 81,14 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



### Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Baktybek Riza Baktybekuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 16.06.2001

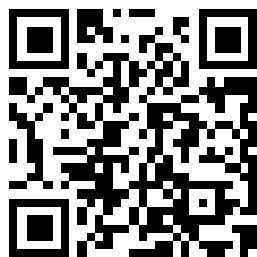
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

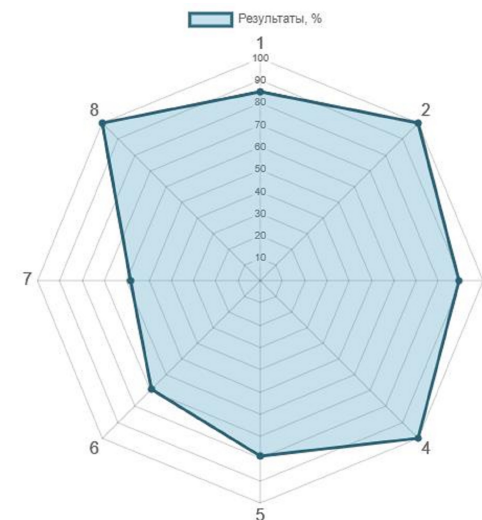
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001857

### Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **78,18 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

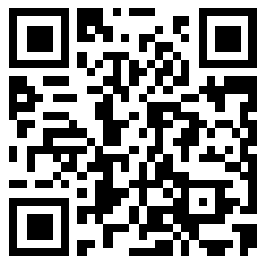
WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 78,18 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)





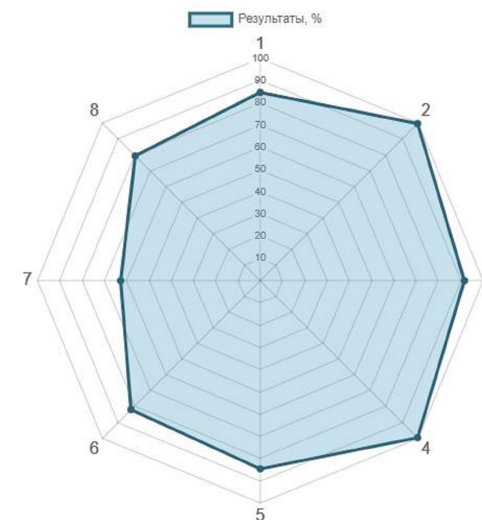
## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

<b>ТАЖ/ ФИО:</b>	Batarkhan Uatkhan Batarkhanuly
<b>Туған күні/ Дата рождения:</b>	07.10.2002
<b>Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:</b>	ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"
<b>Мамандығы Профессия/квалификация/:</b>	Кондитер
<b>Құзыреттілігі Компетенция:</b>	Кондитерское дело
<b>Өткен күні/Дата проведения:</b>	21.06.2021-22.06.2021
<b>Өткізу орны/Место проведения:</b>	ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер:** WSD-2021001858

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **81,26 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 81,26 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Kudaibergen Arailym Nurzhankyzy

**Туған күні/ Дата рождения:** 05.03.2002

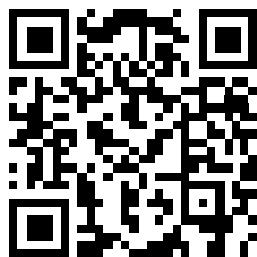
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

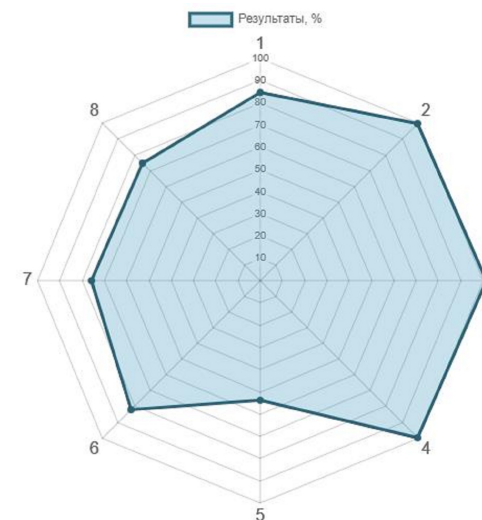
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001859

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **79,25 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 79,25 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)





## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Aldanyshkyzy Zhanerke Aldanyshkyzy

**Туған күні/ Дата рождения:** 28.03.2003

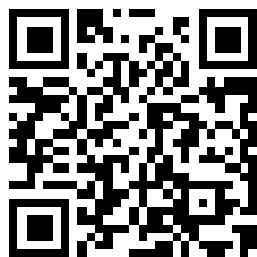
**Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"

**Мамандығы  
Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі  
Компетенция:** Кондитерское дело

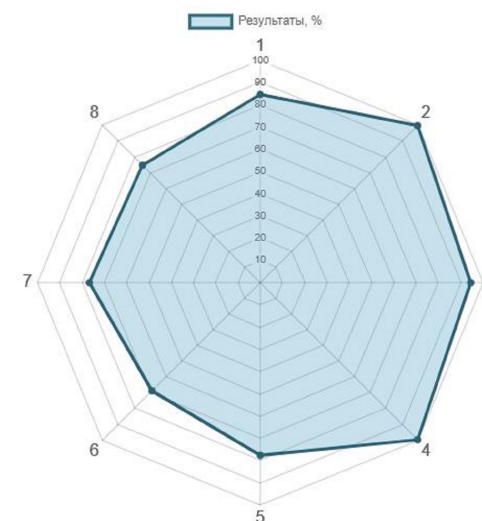
**Өткен күні/Дата  
проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место  
проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер:** WSD-2021001860

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **81,08 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 81,08 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Sadykov Rakhat Sovetkanovich

**Туған күні/ Дата рождения:** 20.01.2003

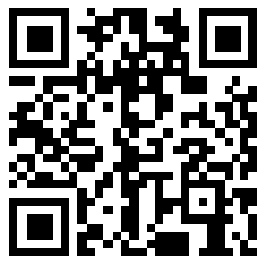
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

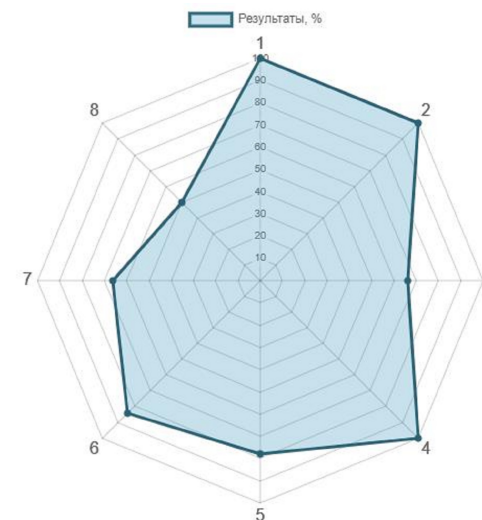
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001861

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **74,72 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 74,72 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Tustikbayev Sayat Bakytzhanuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 04.06.2002

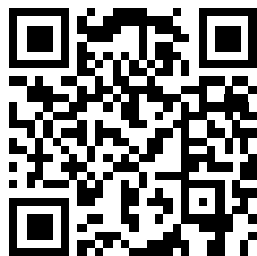
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдыкорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

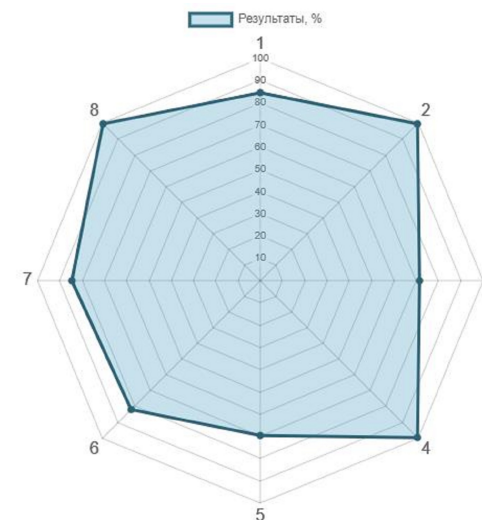
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдыкорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001862

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **82,62 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 82,62 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



Студент туралы мәліметтер/Данные студента

ТАЖ/ ФИО: Nukhfullakzy Nazerke Nukhfullakzy

Туған күні/ Дата рождения: 13.09.2003

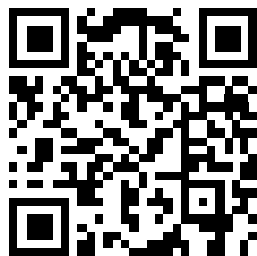
Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения: ГKKП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"

Мамандығы  
Профессия/квалификация/: Кондитер

Құзыреттілігі  
Компетенция: Кондитерское дело

Өткен күні/Дата  
проведения: 21.06.2021-22.06.2021

Өткізу орны/Место  
проведения: ГKKП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"



Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер: WSD-2021001863

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **79,6 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 79,6 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



### Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Omar Temirlan Kanatuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 31.07.2003

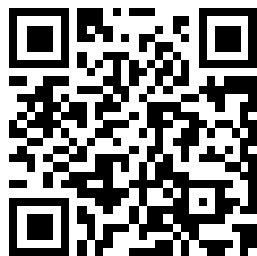
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

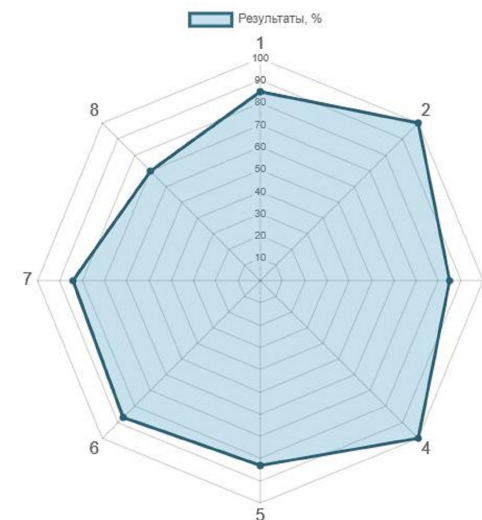
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001864

### Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **84,49 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 84,49 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Smagulova Nuray Aidarkhankyzy

**Туған күні/ Дата рождения:** 18.12.2002

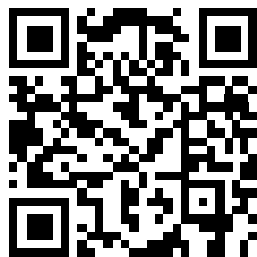
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

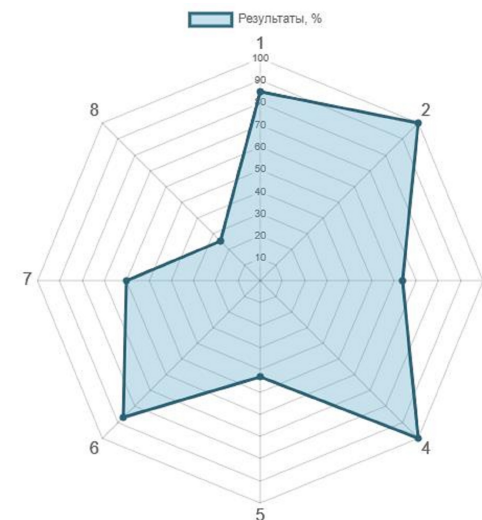
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001865

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **62,82 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 62,82 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)





Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Moldybayev Assylbek Zhanatovich

**Туған күні/ Дата рождения:** 05.05.2001

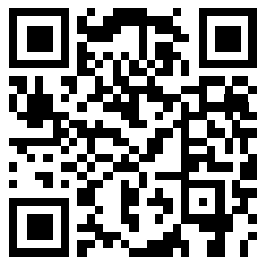
**Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения:** ГKKП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"

**Мамандығы  
Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі  
Компетенция:** Кондитерское дело

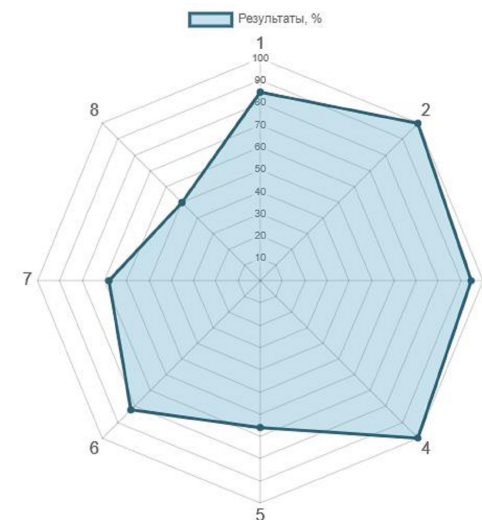
**Өткен күні/Дата  
проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место  
проведения:** ГKKП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер:** WSD-2021001866

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **76,08 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 76,08 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Torgauyt Zhanel Samatkyzy

**Туған күні/ Дата рождения:** 06.12.2002

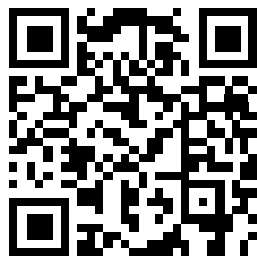
**Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"

**Мамандығы  
Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі  
Компетенция:** Кондитерское дело

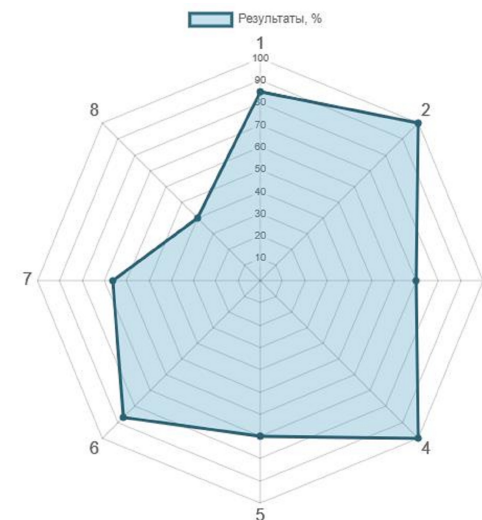
**Өткен күні/Дата  
проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место  
проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер:** WSD-2021001867

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **72,19 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 72,19 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Ugimkhanova Aruzhan Erdauletovna

**Туған күні/ Дата рождения:** 19.06.2003

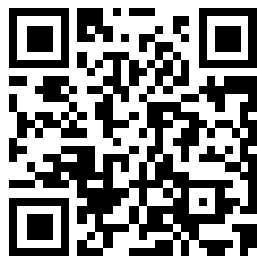
**Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"

**Мамандығы  
Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі  
Компетенция:** Кондитерское дело

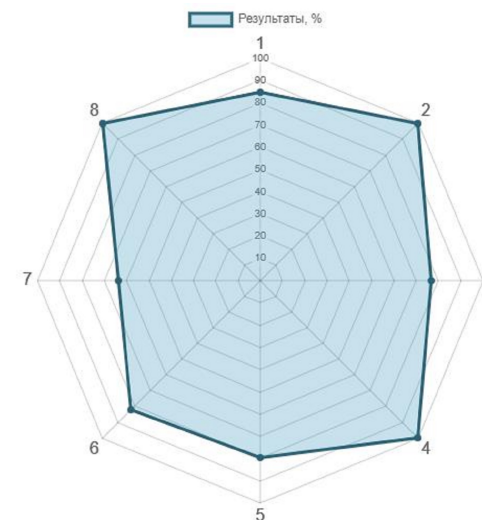
**Өткен күні/Дата  
проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место  
проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер:** WSD-2021001868

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **80,07 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 80,07 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Ussen Abylay Zhenysuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 12.07.2003

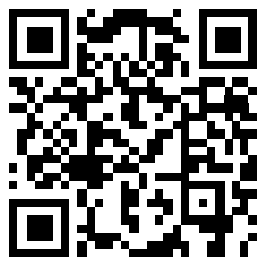
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

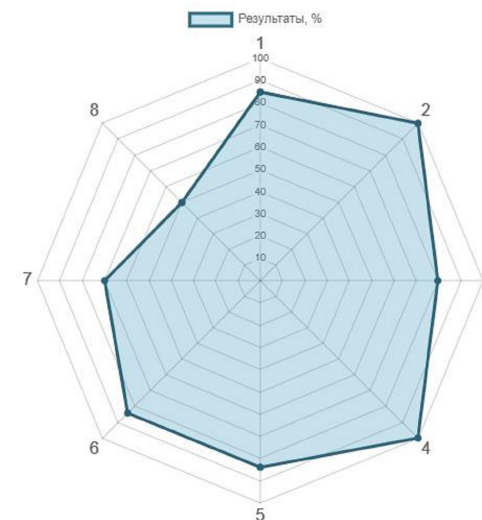
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001869

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **78,17 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 78,17 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Alimzhan Meirambek Ergaliuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 17.03.2003

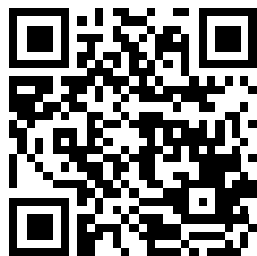
**Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"

**Мамандығы  
Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі  
Компетенция:** Кондитерское дело

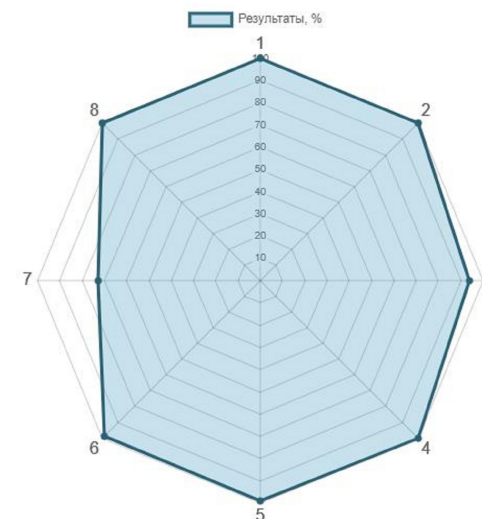
**Өткен күні/Дата  
проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место  
проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер:** WSD-2021001871

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **91,87 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 91,87 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Sakenova Meiirgul Nurzhankyzy

**Туған күні/ Дата рождения:** 25.11.2002

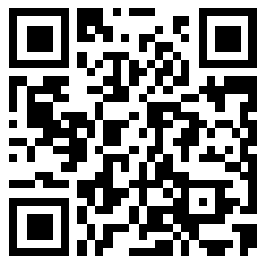
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

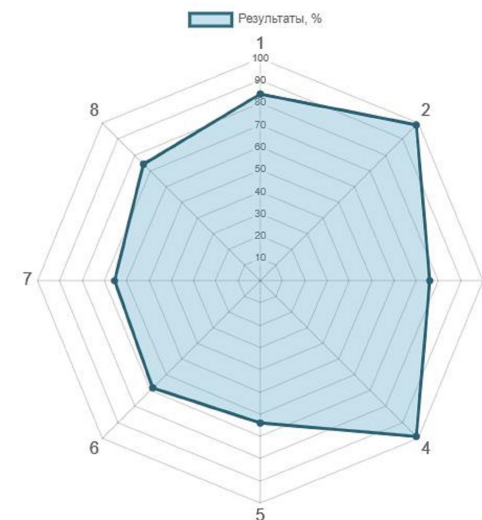
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001853

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **73,06 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 73,06 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)





## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Toleubolat Arailym Baurzhankyzy

**Туған күні/ Дата рождения:** 01.12.2002

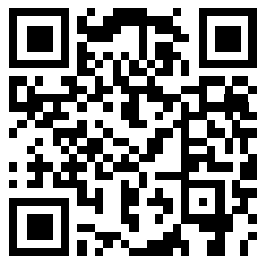
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

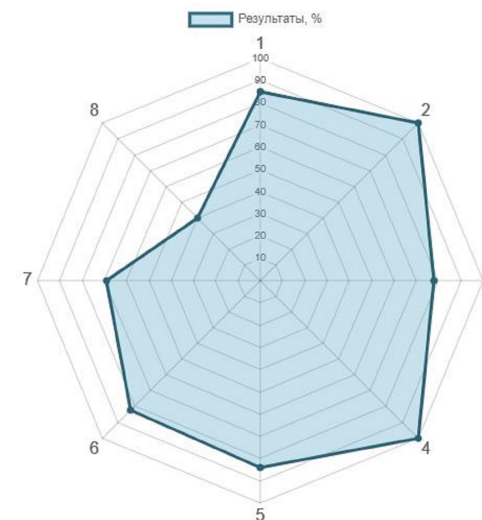
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001873

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **76,4 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 76,4 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Turarkhan Senim Erlikuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 24.08.2003

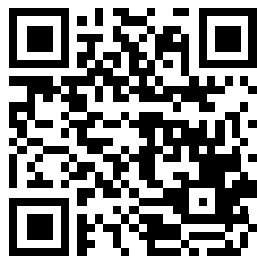
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

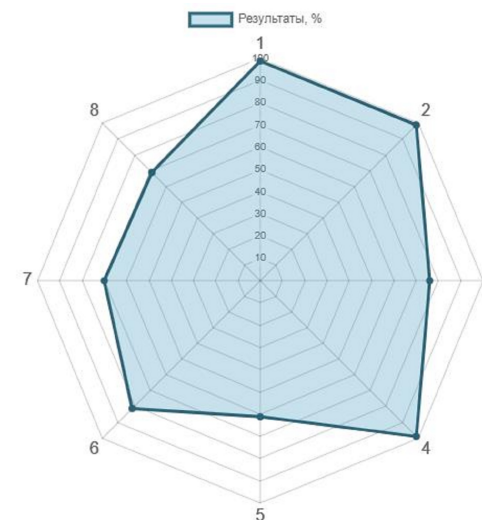
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001874

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **76,01 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 76,01 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Amurserikov Daniyar Erikuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 03.02.2002

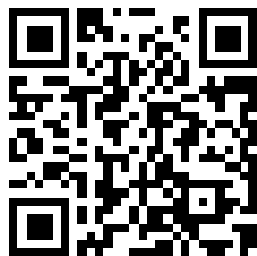
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

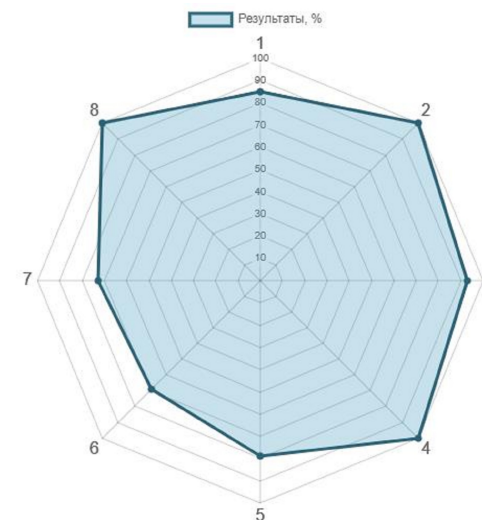
**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001875

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **82,51 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 82,51 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



Студент туралы мәліметтер/Данные студента

ТАЖ/ ФИО: Nurgozhayeva Shyryn Tumarbaikyzy

Туған күні/ Дата рождения: 03.08.2001

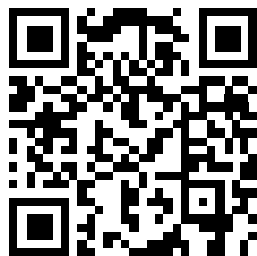
Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения: ГKKП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"

Мамандығы  
Профессия/квалификация/: Кондитер

Құзыреттілігі  
Компетенция: Кондитерское дело

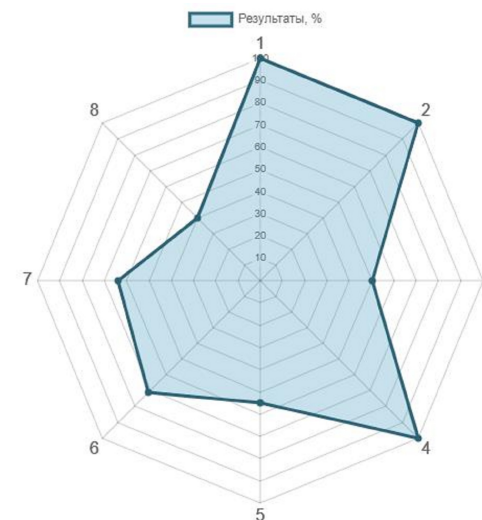
Өткен күні/Дата  
проведения: 21.06.2021-22.06.2021

Өткізу орны/Место  
проведения: ГKKП "Талдықорганский колледж  
сервиса и технологий"



Тіркеу сериясы, нөмірі/  
Регистрационный номер: WSD-2021001872

Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **63,93 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 63,93 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Abilday Bakbergen Maratuly

**Туған күні/ Дата рождения:** 06.05.2003

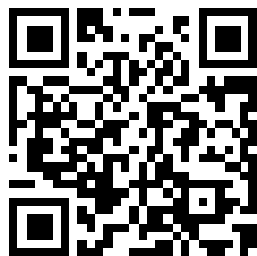
**Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"

**Мамандығы Профессия/квалификация/:** Кондитер

**Құзыреттілігі Компетенция:** Кондитерское дело

**Өткен күні/Дата проведения:** 21.06.2021-22.06.2021

**Өткізу орны/Место проведения:** ГККП "Талдықорганский колледж сервиса и технологий"



**Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер:** WSD-2021001876

## Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работой	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **77,56 баллам из возможных 100** и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханының нәтижелері мүмкін **100-ден 77,56 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System - WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)