

«Менеджмент, бизнес және білім колледжі» ЖШС

Қабылдау комиссиясының отырысының

№ 8 хаттамасы

« 18 » 07 . 2023 ж/г.

Күн тәртібінде

Қарастырылатын мәселелер:

10130300 «Тамақтандыруды ұйымдастру» мамандығы, 4S10130303 «Технолог» біліктілігі бойынша білікті орта буын кадрларды даярлауды көздейтін техникалық және кәсіптік білімнің білім беру бағдарламалары бойынша 2023-2024 оқу жылына қабылдау туралы әңгімелесуді өткізуге жіберілген талапкерлердің тізімі

Тыңдалды

Талапкерлерді қабылдау, әңгімелесуді өткізу туралы қабылдау комиссиясының төрайымы Б.А.Пшенова сөз сөйледі. Өз сөзінде талапкерлердің біліміне, әлеуметтік жағындайына: көп балалы отбасы, аз қамтылған отбасы, ата-анасыз қалған талапкерлерге назар аудару керек екенін айтып өтті.

1. Мухитдинова Диана – колледжді бітіргеннен кейін қайда жұмыс істегіңіз келеді. Қазақ асханасының тағамдарын атаңыз.

2. Алиев Саймухаммед – сіздің мінезіңіздің қандай белгілері мақсатыңызға жетуге көмектеседі. ПОП өндірістік бөлмелеріне сипаттама беріңіз.

3. Қадырбекова Аяжан – бұқтырылған ет тағамдарын атаңыз. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының сауда орындарына сипаттама беріңіз.

4. Қуаныш Ислам – макарон өнімдерін құйылу және құйылмау әдісімен айтыңыз. Пісірілген көкөністердің салаттарын атаңыз.

5. Баймухамбетов Дулат – сатып алу келісім шарттық шеберханалар мен толық өндірістік циклі бар кәсіпорындар арасындағы айырмашылығы атаңыз. Қандай қуырылған балық тағамдарын білесіз.

6. Әсуатов Азамат – дайын тағамдардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптарды атап өтіңіз. Сізге қандай тағамдар ұнайды.

7. Сабитбек Құралай - теңіз өнімдері қандай топтарға бөлінеді. Пісіруде қолданылатын көкөністердің түрлерін атаңыз.

8. Қадыр Ұлпан - макарон өнімдерін құйылу және құйылмау әдісімен айтыңыз. Қандай қуырылған балық тағамдарын білесіз.

9. Мырзағали Малика – колледжді бітіргеннен кейін қайда жұмыс істегіңіз келеді. Қазақ асханасының тағамдарын атаңыз.

10. Хорева Вероника – сіздің мінезіңіздің қандай белгілері мақсатыңызға жетуге көмектеседі. ПОП өндірістік бөлмелеріне сипаттама беріңіз.

11. Леванов Диас – бұқтырылған ет тағамдарын атаңыз. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының сауда орындарына сипаттама беріңіз.

12. Такишева Ақжарқын – макарон өнімдерін құйылу және құйылмау әдісімен айтыңыз. Пісірілген көкөністердің салаттарын атаңыз.

13. Тыныбеков Расул – сатып алу келісім шарттық шеберханалар мен толық өндірістік циклі бар кәсіпорындар арасындағы айырмашылығы атаңыз. Қандай қуырылған балық тағамдарын білесіз.

14. Керім Балиұр – дайын тағамдардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптарды атап өтіңіз. Сізге қандай тағамдар ұнайды.

15. Кравцов Александр - теңіз өнімдері қандай топтарға бөлінеді. Пісіруде қолданылатын көкөністердің түрлерін атаңыз.

16. Шукуров Бейбарс - макарон өнімдерін құйылу және құйылмау әдісімен айтыңыз. Қандай қуырылған балық тағамдарын білесіз.

17. Морозов Петр – колледжді бітіргеннен кейін қайда жұмыс істегіңіз келеді. Қазақ асханасының тағамдарын атаңыз.

18. Сабитбек Акерке – сіздің мінезіңіздің қандай белгілері мақсатыңызға жетуге көмектеседі. ПОП өндірістік бөлмелеріне сипаттама беріңіз.

19. Төлеген Әділ – бұқтырылған ет тағамдарын атаңыз. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының сауда орындарына сипаттама беріңіз.

20. Умиралиев Абылай – макарон өнімдерін құйылу және құйылмау әдісімен айтыңыз. Пісірілген көкөністердің салаттарын атаңыз.

21. Жексенбеков Темирлан – сатып алу келісім шарттық шеберханалар мен толық өндірістік циклі бар кәсіпорындар арасындағы айырмашылығы атаңыз. Қандай қуырылған балық тағамдарын білесіз.

22. Сматулла Ернұр – дайын тағамдардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптарды атап өтіңіз. Сізге қандай тағамдар ұнайды.

23. Акмырза Санжар - теңіз өнімдері қандай топтарға бөлінеді. Пісіруде қолданылатын көкөністердің түрлерін атаңыз.

24. Лешевич Максим - макарон өнімдерін құйылу және құйылмау әдісімен айтыңыз. Қандай қуырылған балық тағамдарын білесіз.

25. Османов Гудрат – колледжді бітіргеннен кейін қайда жұмыс істегіңіз келеді. Қазак асханасының тағамдарын атаңыз.

26. Черкасов Никита – сіздің мінезіңіздің қандай белгілері мақсатыңызға жетуге көмектеседі. ПОП өндірістік бөлмелеріне сипаттама беріңіз.

27. Сатыбалдин Айдар – бұқтырылған ет тағамдарын атаңыз. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының сауда орындарына сипаттама беріңіз.

28. Жұмабай Дамира – макарон өнімдерін құйылу және құйылмау әдісімен айтыңыз. Пісірілген көкөністердің салаттарын атаңыз.

29. Талас Досжан – сатып алу келісім шарттық шеберханалар мен толық өндірістік циклі бар кәсіпорындар арасындағы айырмашылығы атаңыз. Қандай қуырылған балық тағамдарын білесіз.

Комиссия мүшелерінің жеке көз қарасы: талапкерлер толық, анық жауап берді.

Қабылдау комиссия отырысының шешімі: төрайым Б.А.Пшенованың ақпаратын тыңдай және талқылай отырып, жоғарыда айтылғандар негізінде әңгімелесуге жіберілетін талапкерлер 10130300 «Тамақтандыруды ұйымдастру» мамандығы, 4S10130303 «Технология» біліктілігі бойынша білікті орта буын кадрларды даярлауды көздейтін техникалық және кәсіптік білімнің білім беру бағдарламалары бойынша 2023-2024 оқу жылына қабылдау туралы әңгімелесуден өтті.

Төрайым Б.А.Пшенова:

Комиссия мүшелері: А.А. Раметуллаева
А.В. Устюгова
Ә.Ж.Барлыбаева