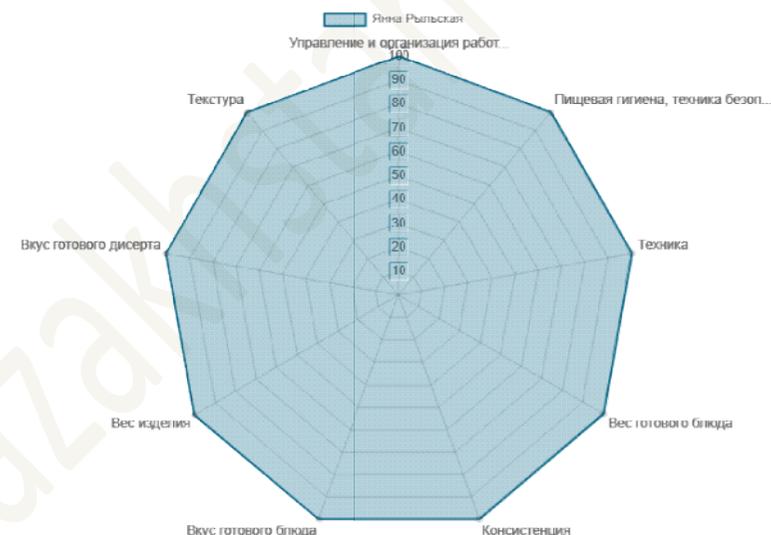




## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

<b>ТАЖ/ФИО:</b>	Рыльская Янна Александровна
<b>Туған күні/Дата рождения:</b>	13.03.2005
<b>Оқу орнының аты/Наименование учебного заведения:</b>	ШҚО ББ «Серебрянск технология колледжі» КММ/ КГУ «Серебрянский технологический колледж » УО ВКО
<b>Мамандығы/Профессия/квалификация/:</b>	Повар
<b>Құзыреттілігі/Компетенция:</b>	Организация питания
<b>Өткен күні/Дата проведения:</b>	29.06.2023
<b>Өткізу орны/Место проведения:</b>	ШҚО ББ «Серебрянск технология колледжі» КММ/ КГУ «Серебрянский технологический колледж » УО ВКО

## Емтиханның нәтижелері/Результаты экзамена



Управление и организация работ	12	12
Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды	34	34
Техника	10	10
Вес готового блюда	6	6
Консистенция	8	8
Вкус готового блюда	4	4
Вес готового изделия	6	6
Вкус готового десерта	8	8
Текстура	12	12

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

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

