



## Студент туралы мәліметтер/Данные студента

**ТАЖ/ ФИО:** Костина Нина

**Туған күні/Дата рождения:** 01.09.1997

**Оқу орнының аты/  
Наименование учебного  
заведения:** КГУ «Ленинградский  
сельскохозяйственный  
колледж»

**Мамандығы  
Профессия/квалификация/:** Кондитер-оформитель

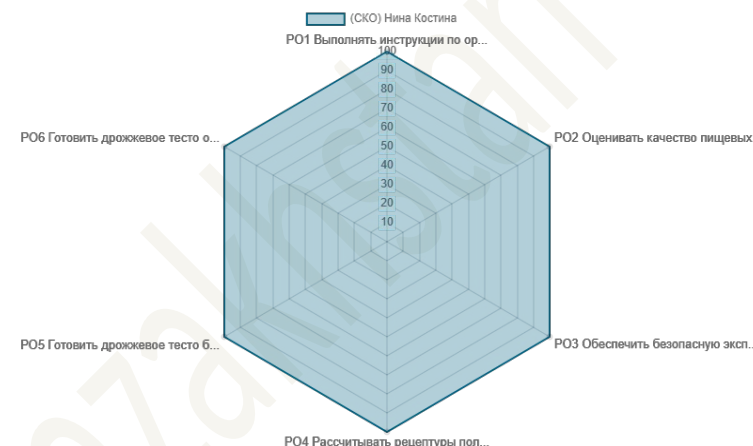
**Құзыреттілігі  
Компетенция:** Организация питания

**Өткен күні/Дата  
проведения:** 24.06.2026

**Өткізу орны/Место  
проведения:** КГУ «Ленинградский  
сельскохозяйственный  
колледж»



## Емтиханның нәтижелері/Результаты экзамена



Выполнить инструкцию по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности	18,00	18,00
Оценивать качество пищевых продуктов в процессе приготовления продукции	16,00	16,00
Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования, инвентаря и контрольно-измерительных приборов	20,00	20,00
Рассчитывать рецептуры полуфабрикатов кондитерского производства в зависимости от объёма производственного задания	16,00	16,00
Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом и изделия из него	15,00	15,00
Приготовить дрожжевое тесто опасным способом и изделия из него	15,00	15,00

Результаты квалификационного экзамена, проведённого по требованиям WorldSkills соответствуют **100,00 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 100,00 баллға** сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша есептеледі (Competition Information System – WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)