

Қобда көпсалалы колледжі  
Кобдинский многопрофильный колледж

Өндірістік оқытуды есепке алу  
**ЖУРНАЛЫ**  
**ЖУРНАЛ**  
учета производственного обучения

Топтың № 24  
Группа

Кәсібі "Фермер шаруашылығы" 1504042, Аспауша"  
Профессия

Оқыту курсы (жылы) I  
курс (год) обучения

2020/2021 оқу жылы  
учебный год

Өндірістік оқыту шебері  
Мастер производственного обучения Гармантаева А.Р.

Қазақстан Республикасының Білім және Ғылым  
министрлігінің 2007 жылы 23 қазандағы  
№ 502 бұйрығымен  
бекітілді

Утверждена  
Приказом Министерства Образования и Науки  
Республики Казахстан  
от 23 октября 2007 года № 502

**Қобда көпсалалы колледжі**  
**Кобдинский многопрофильный колледж**

**Өндірістік оқытуды есепке алу**  
**ЖУРНАЛЫ**  
**ЖУРНАЛ**  
**учета производственного обучения**

Топтың № 24  
Группа

Кәсібі Аспаушы  
Профессия

Оқыту курсы (жылы) I  
курс (год) обучения

2020/2021 оқу жылы  
учебный год

Өндірістік оқыту шебері  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Сармантаева А.В.  
тегі, аты, әкесінің аты/ Ф.И.О.

### МАЗМҰНЫ

	<b>Бет</b>
1. Топтың білім алушылары туралы мәлімет(№2.1 нысан) .....	2.
2. Өндірістік оқытудың есебі (№2.2 Нысан) .....	3-51
3. Еңбек қауіпсіздігі туралы нұсқаманың есебі(№2.3 Нысан) .....	52-62
4. Білім алушылардың өндірістік оқытудағы жекелей есебі(№2.4 Нысан) .....	63-93
5. Өндірістік оқытудың I,II жарты жылдық қорытындысы(№2.5 Нысан).....	94-99
6. Өндірістік оқытудың жылдық қорытындылары(№2.6 Нысан) .....	100
7. Журналды жүргізудегі ескертулер мен пікірлер .....	

### СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр</b>
1. Сведения об учащихя группы(Форма №2.1) .....	
2. Учет производственного обучения (Форма №2.2) .....	
3. Учет инструктажей по охране труда(Форма №2.3) .....	
4. Индивидуальный учет производственного обучения обучающегося (Форма №2.4).....	
6. Итоги производственного обучения за I,II полугодие(Форма №2.5) .....	
7. Итоги производственного обучения за учебный год (Форма №2.6) .....	
8. Замечания и предложения по ведению журнала .....	

## ТОПТЫҢ БІЛІМ АЛУШЫЛАРЫ ТУРАЛЫ МӘЛІМЕТТЕР

Реттік № № п/п	Тегі, аты, әкесінің аты Фамилия, имя, отчество	Атаулы кітаптағы рет саны Номер поименной книги	Туған жылы, айы және күні Число, месяц и год рождения
1	Асылжан Шағзанай Аманжолқызы	А - 104	22.10.2004
2	Ахметалина Алтан Асылбековна	А - 106	15.06.1989
3	Белогуз Викториа Владимировна	Б - 94	23.03.2000
4	Бутенная Арайлым Рахматтуарқызы	Б - 100	07.06.1991
5	Власевский Никита Сергеевич	В - 12	20.03.2005
6	Глинкова Гиноэра Викторовна	Г - 20	27.03.1992
7	Ергенова Гүлсана Зайноллаевна	Е - 30	19.06.1988
8	Есмағамбетова Алия Шеширжановна	Е - 34	29.10.1979
9	Жапарова Бағлан Ермәганбетқызы	ЖЕ - 59	14.04.1992
10	Жетібайева Асемгүл Қуандықовна	ЖЕ - 62	29.09.1991
11	Жиреева Арунсан Ержиновна	Ж - 122	03.09.1998
12	Жустуртова Карина Жанатқызы	Ж - 127	11.07.2005
13	Жушанова Анар Жумалақызы	Ж - 128	09.07.1996
14	Жалғабайева Любовь Андреевна	Ж - 117	15.09.2005
15	Жоспанова Асемгүл Уршадарқызы	Ж - 124	21.10.1984
16	Жегметова Аида Ерболқызы	Ж - 37	25.06.1997
17	Жүзөманова Зарина Берікқызы	Ж - 40	11.10.1996
18	Подольская Надежда Анатольевна	ЖТ - 21	22.04.2005
19	Манкеева Амира Ардаровна	ЖТ - 67	05.08.1984
20	Мәжлісұрат Арбаев Балжанбайқызы	ЖТ - 68	19.06.1999
21	Уршадбайева Алтыншаш Аманжолқызы	Ж - 22	16.07.1989
22	Утепов Айбек Адебекұлы	Ж - 23	28.06.2004
23	Раширова Рашида Ерманқызы	ЖЕ - 5	23.08.1999
24	Эрмион Викториа Ивановна	Ж - 4	25.09.1980
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			



## ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ ЕСЕБІ

Реттік № № п/п	Білім алушының тегі, аты, өкесінің аты Фамилия и инициалы обучающегося	Қаңтар Айы, күні / Месяц, число											
		21	28										
1	Асқархан Маманай	4											
2	Ахметалина Алтан	4											
3	Белозуб Викторія	4											
4	Бутеннаг Арыймен	4											
5	Власевский Никита	4											
6	Галимова Гинзәра	4											
7	Әдіенова Тульсона	4											
8	Әсмағалибетова Алия	4											
9	Маманова Базар	4											
10	Исетбаева Асемия	4											
11	Киреева Арунсан	4											
12	Қустуртұова Қарина	4											
13	Қушанова Анар	4											
14	Қайырбаева Любовь	4											
15	Қостанова Асемия	4											
16	Негметова Аида	4											
17	Қызолманова Зарина	4											
18	Подальская Надежда	4											
19	Танкеева Амира	4											
20	Шәтмурат Ақбай	4											
21	Ұрғандбаева Алтаншар	4											
22	Үтеков Аибек	4											
23	Қашықова Қашық	4											
24	Эртмен Викторія	4											
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													
32													
33													
34													
35													

Өндірістік оқыту шебері \_\_\_\_\_

ҚОЛЫ



# ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ ЕСЕБІ

Реттік № № п/п	Білім алушының тегі, аты, эkesінің аты Фамилия и инициалы обучающегося	Айы, күні / Месяц, число											
		ақпан											
		4	11	18	25								
1	Асқажан Талғанай	4	5	4	4								
2	Ахметалина Айтжан	4	4	4	4								
3	Белогуб Виктори	4	4	4	4								
4	Бутенная Арайлым	4	4	4	4								
5	Власевский Никита	4	5	4	4								
6	Тлинова Тинозфа	4	4	4	4								
7	Әденкова Тульсана	4	4	4	4								
8	Әсмағайбетова Алия	4	4	4	4								
9	Аламова Бағлан	4	4	4	4								
10	Асетібаева Асеиуи	4	4	4	4								
11	Жиреева Аружан	4	4	4	4								
12	Қустуртова Карина	4	5	4	5								
13	Қушанова Анар	4	4	4	4								
14	Қаидолбаева Любовь	4	4	4	4								
15	Қосжанова Асеиуи	4	4	4	4								
16	Негіметова Аида	4	4	4	4								
17	Нұғолымова Зарина	4	4	4	4								
18	Подальская Надежда	4	4	4	4								
19	Шанкеева Амира	4	4	4	4								
20	Тәтсиурап Ақбағи	4	4	4	4								
21	Ұриндбаева Алтыншаш	4	4	4	4								
22	Ұтепов Айбек	4	4	4	4								
23	Қамшова Жаида	4	4	4	4								
24	Эртион Виктория	4	4	4	4								
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													
32													
33													
34													
35													

Өндірістік оқыту шебері \_\_\_\_\_

КОЛЫ \_\_\_\_\_



# ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ ЕСЕБІ

Реттік № № п/п	Білім алушының тегі, аты, әкесінің аты Фамилия и инициалы обучающегося	Айы, күні / Месяц, число											
		Наурыз											
		4	18										
1	Асанжол Шолжақай	5	5										
2	Ахметалина Алтан	4	4										
3	Белонд Виктория	4	4										
4	Бутенная Артыш	4	4										
5	Власевский Жарма	4	5										
6	Ташкова Тимоза	4	4										
7	Едренва Тульсан	4	4										
8	Самойлова Алия	4	4										
9	Мамалова Бағжан	4	4										
10	Метидбаева Асемчи	4	4										
11	Киреева Аружан	4	4										
12	Кустуртова Карина	4	4										
13	Күщанова Анар	4	4										
14	Қайығбаева Любовь	4	4										
15	Қостанова Асемчи	4	4										
16	Негметова Аида	4	4										
17	Қузмашова Зарина	4	4										
18	Подольская Надежда	4	4										
19	Шакирова Аида	4	4										
20	Шамурат Абаем	4	4										
21	Муринбаева Алтыншам	4	4										
22	Муратов Айбек	4	4										
23	Қашова Далида	4	4										
24	Эртмен Виктория	4	4										
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													
32													
33													
34													
35													

Өндірістік оқыту шебері \_\_\_\_\_

КОЛЫ \_\_\_\_\_

М

# ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ ЕСЕБІ

Реттік № № п/п	Білім алушының тегі, аты, өкесінің аты Фамилия и инициалы обучающегося	Сәуір				Апы, күні / Месяц, число															
		1	8	15	22																
1	Асаиған Тілжанай	5	5	5	5																
2	Ахметашка Айтөл	4	4	4	4																
3	Белозуб Виктория	4	4	4	4																
4	Бутенко Арайлач	4	4	4	4																
5	Виссеров Никита	4	4	4	4																
6	Тимотова Тиноэра	4	4	4	4																
7	Едікотова Тұлысан	4	4	4	4																
8	Есмағамбетова Алия	4	4	4	4																
9	Мамиева Бағлан	4	4	4	4																
10	Метиева Асемгүл	4	4	4	4																
11	Киреева Аружан	4	4	4	4																
12	Кустуртова Карина	5	5	5	5																
13	Қашанова Аял	4	4	4	4																
14	Қайратбаева Мәгері	4	4	4	4																
15	Қасымжанова Асемгүл	4	4	4	4																
16	Нешетова Аял	4	4	4	4																
17	Нұржанова Зарина	4	4	4	4																
18	Подацьская Надежда	4	4	4	4																
19	Танкеева Амира	4	4	4	4																
20	Тітесмурат Аял	4	4	4	4																
21	Уринбаева Аялжан	4	4	4	4																
22	Утепов Айбек	4	4	4	4																
23	Қашаева Қаша	4	4	4	4																
24	Әтешов Виктория	4	4	4	4																
25																					
26																					
27																					
28																					
29																					
30																					
31																					
32																					
33																					
34																					
35																					





# ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ ЕСЕБІ

Реттік № № п/п	Білім алушының тегі, аты, әкесінің аты Фамилия и инициалы обучающегося	Айы, күні / Месяц, число											
		Маусым											
		20	27										
1	Асқархан Шөкәтбай	5	5										
2	Ахметжанна Айтман	5	4										
3	Белогуб Викторий	4	4										
4	Бүткеная Арайлым	4	4										
5	Власевский Никита	4	4										
6	Глиникова Гиноэра	4	4										
7	Едренова Гүлсана	4	4										
8	Есмағашбетова Асия	4	4										
9	Жапарова Бағлан	4	4										
10	Метібәева Асемгүл	4	4										
11	Киреева Арунгом	4	4										
12	Күстүртова Қарима	4	5										
13	Қуцанова Анар	4	4										
14	Қайырбаева Мәриям	4	4										
15	Қосжанова Асемгүл	4	4										
16	Қежіметова Аида	4	4										
17	Қулишова Зарина	4	4										
18	Подольская Надежда	4	4										
19	Шаиреева Амира	4	4										
20	Айтжанов Ақбай	4	4										
21	Уршибаева Айтжан	4	4										
22	Утепов Айбек	4	4										
23	Жашинова Жашиға	4	4										
24	Эртис Виктория	4	4										
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													
32													
33													
34													
35													

Өндірістік оқыту шебері \_\_\_\_\_

қолы



# ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ ЕСЕБІ

Реттік № № п/п	Білім алушының тегі, аты, өкесінің аты Фамилия и инициалы обучающегося	маусым						Айы, күні / Месяц, число														
		3	4	10	11	17	Корона															
1	Алжан Шолпанай	5	5	5	5	5	5															
2	Ариеташна Алтай	4	4	4	4	4	4															
3	Белонд Виктория	4	4	4	4	4	4															
4	Бутенная Арчим	4	4	4	4	4	4															
5	Власовский Никита	4	4	4	4	4	4															
6	Тимирова Гиноэра	4	4	4	4	4	4															
7	Ергенова Туьсаня	4	4	4	4	4	4															
8	Самалидетова Алия	4	4	4	4	4	4															
9	Мамеева Рагым	4	4	4	4	4	4															
10	Метидбаева Асеишум	4	4	4	4	4	4															
11	Киреева Аруслан	4	4	4	4	4	4															
12	Кустуртова Карина	5	5	5	5	5	5															
13	Кушанова Анар	4	4	4	4	4	4															
14	Қайрабаева Любовь	4	4	4	4	4	4															
15	Қаржанова Асеишум	4	4	4	4	4	4															
16	Келметова Аида	4	4	4	4	4	4															
17	Қиралимова Зарина	4	4	4	4	4	4															
18	Подольская Надежда	4	4	4	4	4	4															
19	Таткеева Амира	4	4	4	4	4	4															
20	Тітшиұрат Арбази	4	4	4	4	4	4															
21	Уринбаева Алтаншол	4	4	4	4	4	4															
22	Утепов Аибек	4	4	4	4	4	4															
23	Қашова Қашада	4	4	4	4	4	4															
24	Әрмион Виктория	4	4	4	4	4	4															
25																						
26																						
27																						
28																						
29																						
30																						
31																						
32																						
33																						
34																						
35																						

Өндірістік оқыту шебері \_\_\_\_\_

қолы \_\_\_\_\_

Ма...

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Жуцанова Анар

(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тақырыптың нөмірі (тақырыптарының нөмірі № тақырыптың нөмірі)	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № партия	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма время (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено время	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Асханада оқытудағы кіріспе сабақтарын техникалық қауіпсіздік ерекшеліктері мен татауы								
N2	Көрсеткіштерді есептеу және тарау формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуырғаннан көкөністер татауы мен тарихымен байланысты	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қармақ етін және еттен жасалған қорық	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асханада жұмыс істейтін татауы	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Бауырстан және етін өнімдерін есептеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Бауырстан қорық және еттен жасалған ет	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Бауырстан етін және еттен жасалған ет	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Құс етін мен қорық және еттен жасалған ет	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Бауырстан етін және еттен жасалған ет	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Құс етін және қорық және еттен жасалған ет	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Бауырстан және еттен жасалған ет	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін және аспаздарды есептеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуырғаннан ет және сүт өнімдерінен татауы	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Еттен және еттен жасалған ет	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Еттен және еттен жасалған ет	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Еттен және еттен жасалған ет	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

№ 2.4. Нұсқа  
форма № 2.4

**БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ**  
**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

Асхан Мазанай

(тегі, әкесінің аты, аты) / (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыпшалардың) нөмірі № № темі (пәлгемі)	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)
N1	Асханада оқитуды кіріспе сабақтарын техникалық қауіпсіз еретселерімен таныту							
N2	Коржындарды өңдеу және тұрақ формалар	21.01.21		6	1	6	6	100%
N3	Қуырлақтан коржындар тазаңдар мен тершилер дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%
N4	Картон етпен және сәбізден тазаңдар кәсіп	11.02.21		6	1	6	6	100%
N5	Асхабақтан түрленген тазаңдар	18.02.21		6	1	6	6	100%
N6	Балық және теңіз өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%
N7	Балықтан котлет массасын түрлеу	4.03.21		6	1	6	6	100%
N8	Балықтан бастар тазаң дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%
N9	Қус еті мен аспау	1.04.21						
N10	Шауық етімен тискен картон	8.04.21		6	1	6	6	100%
N11	Қустың және жабайы қустың етімен	15.04.21		6	1	6	6	100%
N12	Шауықтан ұсақ түр	22.04.21		6	1	6	6	100%
N13	Ет өнімдерін мех аспауды өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%
N14	Қуырлақтан ет және сүбінімендерден тазаң	27.05.21		6	1	6	6	100%
N15	Етпен брандандыр	3.06.21		6	1	6	6	100%
N16	Етпен бұршақтан картон түрлеу	4.06.21		6	1	6	6	100%
N17	Етпен котлет массасын түрлеу	10.06.21		6	1	6	6	100%

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Қайғабәева Любовь  
(тегі, әкесінің аты, аты) / (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыпшарлары) нөмірі № және темасы (подтема)	Жұмыстың атауы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценки
N1	Асхажада оқитудың тіріспе обақтарын техникалық қауіпсіз еремесімен таныстыру								
N2	Көкөністердің өңдеу тәсілі туралы формалар	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуырпазан көкөністер татаулар мен таршылар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартоп етпес тәсілі сабақпен таныстыру кәсімет	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асқабаз таян әзірлеумен татау	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балақ тәсілі мен өңімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балақтан кәсімет мәссадан әзірлеу	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Балақтан өсімдік татау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Құс етін мен қартоп асапудың өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Шлауыз етпен тәсілімен қартоп	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Құс етін тәсілімен құстан өсімдік тәсілі	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Шлауыздан ұрпақ әзір	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өңімдерін тәсілімен асапудың өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуырпазан ет тәсілімен субөңімдерден тәсілі	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Етпен біріктірілген әзірлеу	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Етпен біріктірілген қартоп	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Етпен кәсімет тәсілі	10.06.21		6	1	6	6	100%	4
					4	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

*Жұмыртқа Қарша*  
(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тапсырманың № (тапсырма нөмірі) № тапсырма (болдырма)	Жұмыстың атауы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (сан) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задание	Настыпай жүрселігі уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценки
N1	Асханға өрттудің өрісіне сабақтарды техникалық қауіпсіз ережелермен таныстыру								
N2	Көрнекілерді өңдеу және түрлі формалар	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуаралдан көрсеткіш татаулар мен терминдер дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартан еңбегі және сабақпен таныстыру кәсіпкер	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асханға таныстыру	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балалар және таныстыру өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балалармен кәсіпкер таныстыру	4.03.21		6	1	6	6	100%	5
N8	Балалармен таныстыру татау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	5
N9	Құс еті мен қанжыра аспазды өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	5
N10	Талау еті мен таныстыру қартан	8.04.21		6	1	6	6	100%	5
N11	Құстан және таныстыру құстан таныстыру татау	15.04.21		6	1	6	6	100%	5
N12	Талау еті мен таныстыру татау	22.04.21		6	1	6	6	100%	5
N13	Ет өнімдерін таныстыру аспазды өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	5
N14	Қуаралдан ет және таныстыру өнімдерден татау	27.05.21		6	1	6	6	100%	5
N15	Еттен орама таныстыру	3.06.21		6	1	6	6	100%	5
N16	Еттен бұрыштар таныстыру	4.06.21		6	1	6	6	100%	5
N17	Еттен кәсіпкер таныстыру	10.06.21		6	1	6	6	100%	5

БЛПМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБИ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

*Бейсұт* *Рисметов*  
(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Танымалық нөмірі (индивидуальный номер)	Жұмыстың аты Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № парада	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (сан) Объем (количество) выполненной работы	Талымға жүзделген уақыт Время на все изделия	Нақтылай жүзделген уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)
N1	Асханға орнату кіріспе сабақтарын техникаға дауып өрнектерімен таныс							
N2	Көкөмістерді өңдеу және тұрақ формалар	21.01.21		6	1	6	6	100% 4
N3	Қуырған көкөмістер тазалау мен терішілер дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100% 4
N4	Картон етпесі және сәбізден тасалан көміс	11.02.21		6	1	6	6	100% 4
N5	Асабақтан жұмысмен тазалау	18.02.21		6	1	6	6	100% 4
N6	Фалы және теңіз өсімдігін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100% 4
N7	Баламмен көміс массасын жұмыс	4.03.21		6	1	6	6	100% 4
N8	Баламмен кілт тазалау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100% 4
N9	Қуыс ет мен қанатты асабақты өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100% 4
N10	Қуыс етпен тасалау	8.04.21		6	1	6	6	100% 4
N11	Қуыс етпен тасалау	15.04.21		6	1	6	6	100% 4
N12	Талаудан ұрау жұмыс	22.04.21		6	1	6	6	100% 4
N13	Ет өсімдігін тазалау асабақты өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100% 4
N14	Қуырған ет және субөнімдерден тазалау	27.05.21		6	1	6	6	100% 4
N15	Етпен өрнек жұмыс	3.06.21		6	1	6	6	100% 4
N16	Етпен бұрыш картон жұмыс	4.06.21		6	1	6	6	100% 4
N17	Етпен көміс массасын жұмыс	10.06.21		6	1	6	6	100% 4
				6	4	6	6	100% 4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБИ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Мәтсиураат Ақбаз  
(тері, әкесінің аты, аты) / (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыптардың) нөмірі № № темы (подтема)	Жұмыстың атауы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (сан) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Асханада оқитудың күріспе сабақтары техникалық қауіпсіз еріткіштермен таныту								
N2	Көпөнімдерді өңдеу тәсілі туралы формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуырғидай көкөніс тағамдарын қаржылар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қармақ етесі тәсілі сабыдан масалдан қолмен	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асханада жұмыспен таныту	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Бауырмен таныту өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Бауырмен қолмен масалдан жұмыспен	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Бауырмен қолмен тағам дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Қус еті мен ақша аспаздығы өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Шауырмен етімен тәсілі қармақ	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Қус еті мен ақша қус етіндегі етімен	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Шауырмен жұмыспен жұмыспен	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін етімен аспаздығы өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуырғидай ет тәсілі сүйемдерден таныту	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Етпен қармақ жұмыспен	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Етпен жұмыспен жұмыспен	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Етпен қолмен жұмыспен	10.06.21		6	1	6	6	100%	4
				6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

*Жаппасова Бағлан*  
(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тақырыптың № (тақырыптардың) № тегі (болатты)	Жұмыстың атауы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың номеры Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың колемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценки
N1	Асхабада оқпанды кіріспе сөздермен техникалық қауіпсіз ерекшелікпен таныту								
N2	Көкөністерді өңдеу тәсілі туралы сұрақтар	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуырлық көкөністер тағамдар мен гермиция дайындау	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қармен етпен тәсілімен қоспа тағамдар	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асхабадамен жұмыспен таныту	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Бағалы және тәтті өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Бағалымен қоспа мәзірі туралы	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Бағалымен қоспа тағам дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Қыс еті мен қармен аспазды өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Тағам етімен тәсілімен қармен	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Қысмен тәсілімен қоспамен таныту	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Тағаммен қоспа жұмыспен	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін тәсілімен аспазды өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуырлық ет және сүзетіндерден таныту	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Етпен қоспа жұмыспен	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Етпен жұмыспен қармен	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Етпен қоспамен мәзірі	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Поддаска Надежда  
(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тапсырманың нөмірі (тапсырмалардың нөмірі № тапсырма (подтема))	Жұмыстың атауы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (опімділік) Норма время (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (сан) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено время	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған анім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Асханада орнудың қаріне сабақтарын техникалық қауіпсіз ережелермен таныстыру								
N2	Көрсеткіштерді өңдеу және тирау формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Құрныған көрсеткіш тараулар мен қорықтар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартап өзбесі және сабыдан тасалан қолмен	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асхабақтармен жұмыспен таныстыру	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Бапты және тегіс өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Баптымен қолмен мекендеу жұмысін	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Баптымен қолмен тарау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Құс өті мен қолмен аспаптарды өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Тілауың етінен тасқан қартап	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Құстау және тегіс құстаумен қолмен тарау	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Тілауыңпен жұмыс дайындау	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін мекендеуден өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Құрныған ет және сүйбөнімдерден тарау	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Етпен қолмен жұмыс	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Етпен құрныған қарі	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Етпен қолмен мекендеу	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

Тапсырманың нөмірі (тапсырмалардың нөмірі)

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Чечетова Лидя  
(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыпшарлары) нөмірі № Же темі (подтема)	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Асқабаттада оқытуға кіріспе сабақтарды техникалық қауіпсіз ережелерімен таныстыру								
N2	Көкөністерді өңдеу және тұрақ формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуырпастан көкөністерді тазалау мен қорықтар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартоп ертек және сабырден жасалған котлет	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асқабаттан әзірленген тазалау	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балық және терең өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балықтан котлет жасау және тұрақ	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Балықтан котлет тазалау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Қус еті мен қармоқ аспазды өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Шауыр етімен пісірілген қартоп	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Қустық және пісірілген қустық пісірілген	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Шауырмен ұсақ тұр	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Әт өнімдерін мез аспазды өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуырпастан ет пісірілген сүтөнімдерден тазалау	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Әтпен ұсақ тұр	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Әтпен бұрыш қар	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Әтпен котлет жасау	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Жестжанова Асеиш  
(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыпшардың) нөмірі № тақырып (пәлтеме)	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Ақмолада оқытуға кіріспе сабақтары техникалар пәнінде өреселерімен таныстыру								
N2	Көкөністерді өңдеу және турау формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуыртып көкөністер татаулар мен таршылар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартоп етбесі және сабызбен тасалан котлет	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Ақрабадтан зәрімен татау	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балық және темір өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балықтан котлет және зәрімен татау	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Балықтан петар татау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Құс еті мен балық аспанды өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Шауыр етпен піскен қартоп	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Құстау және қос құстан петар татау	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Шауырмен зәре зәрі	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін мен аспанды өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуыртып ет және субөнімдерден татау	24.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Етпен ораца зәрі	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Етпен бұршақ қоры	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Етпен котлет және	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

*Арустан Нурсеба*  
(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыпшардың) нөмірі № Же темі (болғаны)	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (сан) Объем (количество) выполненной работы	Талсымаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Дерексіз Оценки
N1	Асқабатта бауындай ертеден мен тасқанды оқытуға кіріспе сабақтары								
N2	Көкөністерді өңдеу және тұрау формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуыршақтан көкөніс тазалау мен қорықтар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартап етпен және сәбізден тасқанды қолдану	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асқабаттан әзірленген тазалау	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балық және теңіз өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балықтан қолдану және тазалау әзірлеу	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Балықтан қолдану және тазалау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Қуыршақ етпен қолдану және тазалау	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Тауық етпен және тазалау қолдану	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Қуыршақ және тазалау және тазалау	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Тауықтан және тазалау және тазалау	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін және тазалау және тазалау	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуыршақ ет және тазалау және тазалау	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Етпен және тазалау және тазалау	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Етпен және тазалау және тазалау	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Етпен және тазалау және тазалау	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Бүткенәл Арайым

(тегі, әкесінің аты, аты) / (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыпшалардың) нөмірі № № темі (полюсы)	Жұмыстың атауы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (әнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Қалған жұмыс
N1	Асхабанада оқытуға кіріспе сабақтар техникалар қауіп ережелерімен танысу								
N2	Көпөкістерді өңдеу және тирау формалар	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуырған көпөкістерді татаулар мен таршыларды дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартан етбесі және сабыдан піскенан котлет	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асхабандан жұрмен татаулар	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Бауыр және тегіз өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Бауырмен котлет массастан жұрмен	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Бауырмен өстем татау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Қус еті мен қаматы аспаздан өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Шауыр етімен піскен қартан	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Құстан және піскен құстан және татау	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Шауырмен зрада жұр	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін массастан аспаздан өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуырған ет және сүбінілерден татау	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Етмен өрме жұрмен	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Етмен бұрыш қартан	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Етмен котлет масса	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Нұрғалиева Зарина

(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыпшардың) нөмірі № және темасы (полтема)	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценки
N1	Асхаққа ортудың Кріспе сабақтары техникалық қауіпсіздік сұрақтарымен танысу								
N2	Көлемдістерді өңдеу төртінші түрдегі формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Құрғақтан көлемді тақпақтар мен каршылар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қармақ етесі төртінші түрдегі төртінші көлем	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асхаққа ортудың төртінші түрдегі формалары	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балық төртінші түрдегі өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балықтан төртінші төртінші түрдегі формалары	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Балықтан төртінші төртінші түрдегі формалары	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Құс еті мен қармақ төртінші түрдегі формалары	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Қармақ еті мен төртінші түрдегі формалары	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Құс еті мен қармақ төртінші түрдегі формалары	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Қармақ еті мен қармақ төртінші түрдегі формалары	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін төртінші төртінші түрдегі формалары	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Құрғақтан ет төртінші төртінші түрдегі формалары	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Еттен қармақ түрдегі формалары	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Еттен құрғақтан түрдегі формалары	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Еттен қармақ түрдегі формалары	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Рашидова Рашида

(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (шығарылған) нөмірі № № томы (бөлімі)	Жұмыстың атауы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № парда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (сан) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задание	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Асхабадта спандуға кіріспе бабақтың техникалық тапсырма ерекшеліктері мен тапсырма								
N2	Көпестердің өзгеу төме түрлері формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Құрлықтағы көпестің тапсырма мен көпестің дәлелдері	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қармақ өрнегі мен сабақтың тапсырма мен көпестің дәлелдері	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асхабадта өзгеу тапсырма	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Бауыр мен тапсырма өнімдерін өзгеу	28.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Бауыр мен көпестің мәні мен түрлері	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Бауыр мен өсімдік тапсырма дәлелдері	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Қыс еті мен қармақ өсімдік өзгеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Шығару еті мен тапсырма көпесті	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Қыс мен тапсырма қыс мен өсімдік тапсырма	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Шығару мен тапсырма өсімдік өзгеу	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Өсімдік өзгеу мен өсімдік өзгеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Құрлықтағы өсімдік мен өсімдік өзгеу мен тапсырма	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Өсімдік өсімдік өзгеу мен өсімдік өзгеу	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Өсімдік өзгеу мен тапсырма өсімдік өзгеу	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Өсімдік көпестің мәні мен өсімдік өзгеу	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Әзізқожа Тұңғанов (тегі, Әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыптардың) нөмірі және № тақы (пәзілемі)	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (сан) Объем (количество) выполненной работы	Талсымаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Қосымша өкілетті
N1	Асханова одатудың кіріспе бабын техникалық құрылым ережелерімен таныстыру								
N2	Қоржымдарды өңдеу төзіме тұрау сформалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Құрылымға қоржымдар тазағар мен гернилер дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартап етбесі төзіме сәбізден тоспаған қоспаны	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асқабақтан жұрлентен тазалау	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балақ төзіме теңіз өңдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балақтан қоспаны массасын жұрлеу	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Балақтан өсірткі тазасын дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Қус еті мен қанат аспаздығын өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Шаяу еті мен тоспа қартап	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Қустың төзіме қаб қустың өсірткі тазасын	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Шаяу еттен ұсақ жұр	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өңдерін масса аспаздығын өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуарылау ет төзіме сүбіңдерден тазалау	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Еттен орқис жұр	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Еттен бұршақ қартап	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Еттен қоспаны масса	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БИЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Мажирева Асемра  
(тегі, әжесінің аты, аты) / (фамилия и инициалы)

Тақырыптың (тақырыпшалардың) нөмірі Ж № тәмі (пәлтемі)	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Талсымаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Архангелда өкілдігі кіріспе сабақтары техникалық қауіпсіз ережелерімен таныстыру								
N2	Көрсіністерді өздеу және тұрақ формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуырматан көрсіні тазаңдар мен таршылар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Картон едбес және сабыдан тасаланған қотием	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асқабартан зүйреңген тазаңды	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балон және таңды өнімдерін өздеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балондан қотием массасын зүйреу	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Балондан қотием тазаң дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Вус еті мен қотием аспазды өздеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Шауық етінен қотием картон	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Қуыстық және қотием қуыстық қотием тазаң	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Шауық зүйреу зүйреу	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Өтөңімдерін қотием аспазды өздеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуырматан ет және аубөңімдерден қотием	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Өтөңім етінен зүйреу	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Өтөңім бұрыштар	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Өтөңім қотием қотием	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Уменов Айбек

(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тапсырманың нөмірі (шығарылған) № № тапсырма (солтан)	Жұмыстың атауы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (сан) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Асхабада орнитудың тарихы, сөзастері мен маңызына, қауіпті орнитудың тарихына								
N2	Көрсеткіштерді өңдеу және тарау формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Құрлықтағы көлік тарауы мен тарихына дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартаң елдері және сәбиден тасаланған қолмен	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асхабада мен әрменің тарауы	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Балалар және теңіз өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Балалар мен қолмен тасаланған әрмені	4.03.21		6	1	6	6	100%	
N8	Балалар мен тарау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	
N9	Құс еті мен қолмен тасаланған өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	
N10	Тарау мен қолмен тасаланған қартаң	8.04.21		6	1	6	6	100%	
N11	Құс еті мен қолмен тасаланған қартаң мен тарау	15.04.21		6	1	6	6	100%	
N12	Тарау мен тарау әрмені	22.04.21		6	1	6	6	100%	
N13	Ет өнімдерін тасаланған өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	
N14	Құрлықтағы ет және сүт өнімдерден тарау	27.05.21		6	1	6	6	100%	
N15	Еттен тарихы әрмені	3.06.21		6	1	6	6	100%	
N16	Еттен тарихы қартаң	4.06.21		6	1	6	6	100%	
N17	Еттен қартаң мен тарау	10.06.21		6	1	6	6	100%	
				6	4	6	6	100%	

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДАҒЫ ЖЕКЕЛЕЙ ЕСЕБІ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Ураңбаева Аманжол  
(тегі, әкесінің аты, аты) (фамилия и инициалы)

Тапсырманың нөмірі (тапсырыстардың) № және темасы	Жұмыстың аталуы Наименование работы	Жұмыстың берілген күні және берілген тапсырманың нөмірі Дата выдачи работы и № наряда	Жұмыстың күрделілігі Сложность работы	Уақыт мөлшері (өнімділік) Норма времени (выработки)	Орындалған жұмыстың көлемі (саны) Объем (количество) выполненной работы	Тапсырмаға жұмсалған уақыт Время на все задания	Нақтылай жұмсалған уақыт Фактически затрачено времени	Уақыт мөлшерінің орындалуы % (шығарылған өнім) % выполнения нормы времени (выработки)	Бағасы Оценка
N1	Асқақарға ортаңды кіріспе бабақтарын текжасауға, қауіпсіздік ортаңдарымен тапсырма								
N2	Көкөністерді өңдеу және тарау формалары	28.01.21		6	1	6	6	100%	4
N3	Қуырпазан көкөнісі тазалау мен таршылар дайындау	4.02.21		6	1	6	6	100%	4
N4	Қартоп етпесі және сабызден массадан қоспа	11.02.21		6	1	6	6	100%	4
N5	Асқақартамен әзірленген тазалау	18.02.21		6	1	6	6	100%	4
N6	Бақта және теңіз өнімдерін өңдеу	25.02.21		6	1	6	6	100%	4
N7	Бақтамен қоспа массамен әзірлеу	4.03.21		6	1	6	6	100%	4
N8	Бақтамен пістем тазалау дайындау	18.03.21		6	1	6	6	100%	4
N9	Қуырпазан ет мен қанша аспауды өңдеу	1.04.21		6	1	6	6	100%	4
N10	Қуырпазан етпен тарау қартоп	8.04.21		6	1	6	6	100%	4
N11	Қуырпазан және тарау қуырпазан пістем тарау	15.04.21		6	1	6	6	100%	4
N12	Қуырпазан ұрпақ әр	22.04.21		6	1	6	6	100%	4
N13	Ет өнімдерін масса аспауды өңдеу	20.05.21		6	1	6	6	100%	4
N14	Қуырпазан ет және сүбіөнімдерден тазалау	27.05.21		6	1	6	6	100%	4
N15	Етпен қоспа әзірлеу	3.06.21		6	1	6	6	100%	4
N16	Етпен бұрыш қартоп	4.06.21		6	1	6	6	100%	4
N17	Етпен қоспа масса	10.06.21		6	1	6	6	100%	4

ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУДЫҢ ЖЫЛДЫҚ ҚОРЫТЫНДЫЛАРЫ  
ИТОГИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ЗА УЧЕБНЫЙ ГОД

Р/С № п/п	Білім алушының тегі, аты, әкесінің аты Фамилия и инициалы обучающегося	Оқу жылының бағасы Оценка за учебный год	Жіберген сағаттары Пропущено часов	
			Барлығы Всего	Оның ішінде себепсіз жібергені в т.ч. по неуважительным причинам
1	Асаған Төлжанай	5		
2	Ахметашина Алтан	4		
3	Белогуб Викторик	4		
4	Түтешова Ардамыс	4		
5	Власовский Навижа	4		
6	Тамирова Әлижан	4		
7	Бәденбаева Гүлсана	4		
8	Әсирәлиқызы Аман	4		
9	Мәлімова Бағдалан	4		
10	Метібасева Әсемжан	4		
11	Киреева Ардаман	4		
12	Құрманбаева Қарина	5		
13	Құрманбаева Анар	4		
14	Қандыбаева Любовь	4		
15	Қосжанова Әсемжан	4		
16	Әбдиева Аман	4		
17	Құрманбаева Қарина	4		
18	Подольская Надежда	4		
19	Тамбиева Әлижан	4		
20	Тамбиева Ардаман	4		
21	Құрманбаева Алжаншол	4		
22	Құрманбаева Аман	4		
23	Қашаева Қаша	4		
24	Құрманбаева Викторик	4		
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				