

Кыргыз Республикасы

ДИПЛОМ

АРТЫКЧЫЛЫГЫ МЕНЕН

№ CD080111195

ИСХАК РАЗЗАКОВ АПИБИНДАБЫ КЫРГЫЗ
МАМЛЕКЕТЧИК ТЕХНИКАЛЫК УНИВЕРСИТЕТИНИ

Мамлекеттик аттестациялык комиссиянын
2008-жылдын 26-ноябрындагы чечими менен

Абакирова Элиза Майрамбековнага

"Шамак-аш азыкшарынын технологиясы"

адистиги боюнча

Инженер

квалификациясы ыйгарылды.

Мамлекеттик аттестациялык
комиссиянын төрагасы: *Уринов*

Ректор: *Уринов*

М.О.

Диплом жогорку билим жөнүндөгү мамлекеттик
документ болуп эсептелет.
2 барак тиркеме милдеттүү.

Аныктыгын текшерүү: www.iatip.com.kg



Каттоо номери 14379

Бишкек шаары, 21-ноябрь 2008-жыл

Кыргызская Республика

ДИПЛОМ

С ОТЛИЧИЕМ

№ CD080111195

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИСХАКА РАЗЗАКОВА

Решением Государственной аттестационной комиссии
от 26 июля 2008 года

Абакировой Элизе Майрамбековне

присвоена квалификация

Инженер

по специальности

"Технология продуктов общественного питания".

Председатель Государственной
аттестационной комиссии: *Уринов*

Ректор: *Уринов*

М.П.

Диплом является государственным документом
о высшем образовании.

Приложение на 2-х листах **обязательно**.

Проверка подлинности: www.iatip.com.kg



Регистрационный номер 14379

город Бишкек, 21 июля 2008 года



ИСХАК РАЗЗАКОВ АПТАНДЫ АЯТЫ
КЫРГЫЗ МАМЛЕКЕТТИК
ТЕХНИКАЛЫК УНИВЕРСИТЕТИ

№ CD080111195
АРТЫКЧЫЛЫГЫ МЕНЕН
ДИПЛОМУНА ТИРКЕМЕ

Каттоо номери 14379

Берилген датасы: 21-ноябрь 2008-жыл

Мамлекеттик аттестациялык комиссиянын
2008-жылдын 26-ноябрында чечими менен

"Тламк-аш азыктардын технологиясы"
адистиги боюнча

Ишкенер

квалификациясы ыйгарылды.

Ректор:

Декан:

Катчы:



М.О.



Фамилиясы, аты, атасынын аты:

Аманжол Дина Мамбетбекова
Туулган жылы: 16-август 1986-жыл
Билими жөнүндөгү баштапкы документи:
2003-жылы берилген тапк. орто билими
жөнүндөгү аттестат

Кыруу сыноолорду: өткөн
Кырд: 2003-жылы Исхак Раззаков атындагы
Кыргыз техникалык университетине

Окууну аяктады: 2008-жылы Исхак Раззаков
атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык
университетинде

Факультет: Технологиялык

Окуунун күндүзгү түрүнүн нормативдүү
мөөнөтү: 5 жыл

Адистиги: Тламк-аш азыктардын
технологиясы

Адистешүү:

Жыйынтыктоочу мамлекеттик экзамендер:

1. Кыргызстан тарыхы

...жыл

2. Адыстак буюмга мамлекеттик экзамен

...жыл

3. Кыргыз тарыхы

...жыл

Бүтүрүү квалификациялык иштеринин
аткарылышы:
110 оңдоо жана катмардык форматтагы долбоору
темасына

...жыл

Бул диплом билим деңгээлинде жана
квалификациясына ылайык профессионалдык
ишмердүүлүккө, аспирантурага өтүүгө укук
берет.

Тиркемеси - 2 барак.

Дипломду жок болсо, жараксыз.

Фамилия, уямы, отчество:

Аманжол Дина Мамбетбекова
Дата рождения: 16-август 1986-жыл
Предыдущий документ об образовании:
аттестат о среднем полном образовании,
выданный в 2003 году

Вступительные испытания: прошла
Поступил(а): в 2003 году в Кыргызский
технологический университет имени Исхака
Раззакова

Завершил(а) обучение: в 2008 году в
Кыргызском государственном техническом
университете имени Исхака Раззакова

Факультет: Технологический

Нормативный срок обучения по очной форме:
5 лет

Специальность: Технология пищевых
общественного питания

Специализация:

Итоговые государственные экзамены:

1. История Кыргызстана

...отлично

2. Государственный экзамен по специальности

...отлично

Выполнение и защита выпускной

квалификационной работы:

на тему: Уровень формата в пищевой промышленности на 110
...мест

...отлично

Данный диплом дает право на профессиональную
деятельность в соответствии с уровнем
образования и квалификационной
подготовки в аспирантуру.

Приложение на 2 листах.

Без диплома не действительно.



КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИСХАКА РАЗЗАКОВА

Приложение к диплому
С ОТЛИЧИЕМ

№ CD080111195

Регистрационный номер 14379

Дата выдачи: 21-ноябрь 2008 года

Решением Государственной аттестационной
комиссии от 26-ноября 2008 года

присвоена квалификация

Ишкенер

по специальности

"Технология пищевых общепитания"
специальности



М.П.



№ CD080111195 дипломуна тиркеме

Окуу мезгилинде төмөнкү дисциплиналар боюнча зачет жана жыйынтыктоочу экзамендерди берди:

Дисциплиналардын аталышы		Сааттардын Жыйынтык жалпы баа саны	
1.	Атамекен тарыхы	136	зачет
2.	Философия	136	эң жакшы
3.	Кыргыз тили	280	эң жакшы
4.	Англис тили	340	эң жакшы
5.	Дене тарбия	412	зачет
6.	Маданият таануу	115	зачет
7.	Экономика	115	эң жакшы
8.	Саясат жана укук таануу	110	зачет
9.	Инженердик психология	80	зачет
10.	Патент таануу	50	зачет
11.	Адистикке киришүү	76	зачет
12.	Жогорку математика	300	жакшы
13.	Колдонмо математика	160	эң жакшы
14.	Физика	450	эң жакшы
15.	Информатика	200	эң жакшы
16.	Органикалык эмес химия	160	жакшы
17.	Органикалык химия	230	эң жакшы
18.	Аналитикалык химия жана талдоонун физика-химиялык методтары	170	эң жакшы
19.	Физикалык жана колдонмо химия	180	жакшы
20.	Биохимия	200	эң жакшы
21.	Экология	90	зачет
22.	Тамактануу физиологиясы	80	зачет
23.	Тамактануу азыктары	32	зачет
24.	Тамак-аш технологиясы	68	зачет
25.	Инженердик графика жана техникалык чыгуу	170	жакшы
26.	Назариятык механика	82	зачет
27.	Назариятык механика	100	зачет
28.	Элестр техникасы жана электроника	85	зачет
29.	Тирчилик коопсуздугу	100	жакшы
30.	Тамак-аш азыктарынын жана азык-түлүк чийки заттарынын коопсуздугу	70	зачет
31.	Тамак-аш өндүрүшүнүн жарыялары жана аппараттары	160	эң жакшы
32.	Жылуулук техникасы	70	зачет
33.	Муздаткыч техникасы	70	зачет
34.	Технологиялык процесстерди башкаруунун системалары жана информациялык технологиясы	102	зачет
35.	Микробиология	119	эң жакшы
36.	Метрология, стандарттоо жана тастыктоо	68	зачет
37.	Тамак-аш химиясы	102	эң жакшы
38.	Азыктык жана биологиялык активдүү кошумчалар	72	зачет
39.	Чийки азтык койра иштетүүнүн жалпы принциптери жана тамак азыктарын өндүрүү технологиясына киришүү	200	жакшы
40.	Экономика жана өндүрүштү уюштуруу	90	эң жакшы

Приложение к диплому № CD080111195

За время обучения сдал(а) зачеты и итоговые экзамены по следующим дисциплинам:

Наименование дисциплин	Общее количество часов	Итоговая оценка
1. Отечественная история	136	зачет
2. Философия	136	отлично
3. Кыргыз тили	280	отлично
4. Английский язык	340	отлично
5. Физическое воспитание	412	зачет
6. Культурология	115	зачет
7. Экономика	115	отлично
8. Политология и правоведение	110	зачет
9. Инженерная психология	80	зачет
10. Патентование	50	зачет
11. Введение в специальность	76	зачет
12. Высшая математика	300	хорошо
13. Прикладная математика	160	отлично
14. Физика	450	отлично
15. Информатика	200	отлично
16. Неорганическая химия	160	хорошо
17. Органическая химия	230	отлично
18. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	170	отлично
19. Физическая и коллоидная химия	180	хорошо
20. Биохимия	200	отлично
21. Экология	90	зачет
22. Физиология питания	80	зачет
23. Продукты питания	32	зачет
24. Пищевые технологии	68	зачет
25. Инженерная графика и начертательная геометрия	170	хорошо
26. Теоретическая механика	82	зачет
27. Прикладная механика	100	зачет
28. Электротехника и электроника	85	зачет
29. Безопасность жизнедеятельности	100	хорошо
30. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	70	зачет
31. Процессы и аппараты пищевых производств	160	отлично
32. Теплотехника	70	зачет
33. Холодильники	70	зачет
34. Системы управления технологическими процессами	102	зачет
35. Микробиология	119	отлично
36. Метрология, стандартизация и сертификация	68	зачет
37. Пищевая химия	102	отлично
38. Пищевые и биологически активные добавки	72	зачет
39. Общие принципы переработки сырья и введение в технологию производства продуктов питания	200	хорошо
40. Экономика и организация производства	90	отлично





Кечүрмө анык
Адам ресурстары
Башкарылышынын бөлүмү

Дисциплиналардын аталышы		Сааттардын Жыйынтык жапы саны	баа саны
41.	Тейлөө маркетинги	70	зачет
42.	Чриби эгтердин жана тамак-азыктардын касиеттерин изилдөө жолдору	152	эл жакшы
43.	Чарба жана эмгек укугу	100	эл жакшы
44.	Дүйнө элдеринин тамак ашы	100	зачет
45.	Гидравлика	60	зачет
46.	Коомдук тамактануу ишканаларында өндүрүшү жана тейлөөнү уюштуруу	124	эл жакшы
47.	Муздагыч техниканы жана технологиясы	70	зачет
48.	Өндүрүшүн илкий негиздери	154	эл жакшы
49.	Азык-сүзүк товарларып таяуу	180	эл жакшы
50.	Коомдук тамактануудагы азыктардын технологиясы	286	эл жакшы
51.	Коомдук тамак-аш өндүрүшүнүн жабдуулары	186	эл жакшы
52.	Коомдук тамактануу өндүрүшүн долбоору	102	зачет
53.	Азыктануунун санитариясы жана гигиенасы	90	эл жакшы
54.	Стандарттоо жана сапатын нозомолдоо	94	эл жакшы
55.	Окуу-жылдоо иши	40	зачет
56.	Аuditшүү боюнча окуу-жылдоо иши	100	зачет
57.	Коомдук тамак-аштын бухгалтердик эсеби	70	эл жакшы
58.	Тамак азыктарын жана тейлөөнү сертифицизаттоо	70	зачет
59.	Кыргыз тамак-ашы	70	зачет
Курстук иштерди аткарды (проекттер):			
60.	Колдоого механика	40	эл жакшы
61.	Тамак өндүрүшүнүн жараяндары жана аппараттары	40	эл жакшы
62.	Өндүрүшүн иликий негиздери	40	эл жакшы
63.	Коомдук тамактануудагы азыктардын технологиясы	40	эл жакшы
64.	Коомдук тамак-аш өндүрүшүнүн жабдуулары	40	эл жакшы
65.	Тармак технологиясы	40	эл жакшы
Практикаларды өттү:			
66.	Окуудук	4	зачет
67.	Өндүрүштүк	5	эл жакшы
68.	Диплом алдындагы	5	эл жакшы
Теориялык окутуулдуу сааттардын жалпы саны:		7898	

* - башка жогорку окуу жайында окуган мезгилде

Ректор: *[Signature]*
 Декан: *[Signature]*
 Багчы: *[Signature]*

- ДОКУМЕНТИН АЯГЫ -

Наименование дисциплин		Общее количество часов	Итоговая оценка
41.	Маркетинг услуги	70	зачет
42.	Метода исследования свойств сырья и продуктов питания	152	отлично
43.	Хозяйственное и трудовое право	100	отлично
44.	Мировая кухня	100	зачет
45.	Гидравлика	60	зачет
46.	Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания	124	отлично
47.	Холодильная техника и технология	70	зачет
48.	Научные основы производства	154	отлично
49.	Товароведение продовольственных товаров	130	отлично
50.	Технология продуктов общественного питания	286	отлично
51.	Оборудование предприятий общественного питания	186	отлично
52.	Проектирование предприятий общественного питания	102	зачет
53.	Санитария и гигиена питания	90	отлично
54.	Стандартизация и контроль качества	94	отлично
55.	Учебно-исследовательская работа	40	зачет
56.	Учебно-исследовательская работа по специализации	100	зачет
57.	Бухучет в общественном питании	70	отлично
58.	Сертификация продукции и услуг	70	зачет
59.	Кыргызская кухня	70	зачет
Выполнил(а) курсовые работы (проекты):			
60.	Привалдная механика	40	отлично
61.	Процессы и аппараты пищевых производств	40	отлично
62.	Научные основы производства	40	отлично
63.	Технология продуктов общественного питания	40	отлично
64.	Оборудование предприятий общественного питания	40	отлично
65.	Технология отрасли	40	отлично
Прошел (прошла) практики:			
66.	Учебная	4	зачет
67.	Производственная	5	отлично
68.	Преддипломная	5	отлично
Всего часов теоретического обучения:		7898	

* - за время обучения в другой высшем учебном заведении

Ректор: *[Signature]*
 Декан: *[Signature]*
 Секретарь: *[Signature]*

- КОНЕЦ ДОКУМЕНТА -



