

Кыргыз Республикасы

ДИПЛОМ

АРТЫКЧЫЛЫК МЕНЕН

№ CD080111195

*УСЖ АК РАВЗАКОВ ДИНАРА АЛИ КЫРГЫЗ
МАМЛЕКЕТТИК УНИВЕРСИТЕТИ ИСЖ АК РАВЗАКОВ ДИНАРА АЛИ КЫРГЫЗ*

Мамлекеттик аттестациялык комиссиянын
2008-жылдын 26-ноябрындагы чечими менен

Абакирова Дина Мафрамбековичи

"Шамал ав-информация технологиялары"

адистин бөлүмүн

Учурлар

квалификациясына тагдырында,

Мамлекеттик аттестациялык
комиссиянын чечиме:

Учурлар
Ректор: *А.Турсунбаева*

М.О.

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

Адрес: Бишкек, ул. Токтогул, 109



Каттоо номери 14379

Бишкек шаары, 24-июль 2008-жыл

Кыргызская Республика

ДИПЛОМ

СОСЛУЖБЕМ

№ CD080111195

*Кыргыз Республикасынын Ички Иштер Министрлигинин
Ички Иштер Укук Бөлүмүнүн*

Решением Государственной аттестационной комиссии
от 26 июля 2008 года

Абакировой Дине Мафрамбековичи

приказана квалификация:

Учурлар

по специальности

"Учурлар и профквал-общественный персонал"

Председатель Государственной
аттестационной комиссии: *Учурлар*

Ректор: *Учурлар*

М.П.

Диплом является государственным документом
о высшем образовании.

Приложение на 2-х листах обязательного



Регистрационный номер 14379

Бишкек шаары, 24-июль 2008-жыл



ИСХАК РАЗАКОВ АЛТЫНБАЙЫ
ЖЫРЧЫЗ МАМАЕКЖЫЛЫК
УПЕКЧЫЛАК АЛЫК УНИВЕРСУИТЕТИ

№ CD080111195

АРТЫКЧЫЛЫГЫ МЕНЕН

ДИПЛОМУНА ТИРКЕМЕ

Каттоо номери 14379

Берилген датасы: 24-ноябрь 2008-жыл

Мамлекеттик аттестациялык комиссиянын
2008-жылдын 26-ноябрындагы чечими менен

Шамал-ови адисташтырылып таанылган

адистиги боюнча

Инженер

квалификациясы ыйгарылды.

Ректор:

Декан:

Катчы:



М.О.



Фамилиясы, аты, отасынын аты:

Алырбеков Эмал Мамабаевы

Туулган жылы: 16-август 1986-жыл

Билими жөнүндөгү баштагы документти:

2003-жылы берилген тааруу орду билгичи
жөнүндөгү аттестат

Кирүү сыноолору: өткөн

Кырд: 2003-жылы Ислам Раззаков

Жаңыизилдик университетинен

Окуугу аяктады: 2008-жылы Ислам Раззаков

аттестаттам Кайраы мамлекеттик таанылган

университетинде

Факультет: Шеттөлөмдүлүк

Окуунун күндүзү тууралуу нормативдүү

жөнөтүү: 5 жыл

Адистиги: Шамал-ови адисташтырылып

таанылган

Адистешүү:

Жыйынтыктооу мамлекеттик экзамендер:

1. Кыргызстан тааруу

тааруу

2. Адисташтырылып таанылган

тааруу

Бүтүрүү квалификациялык исптеринин

аткарылышы:

110 орунду алды Кайраы мамлекеттик тааруу

тааруу

...жыл

Бул диплом билим деңгээлине жана

квалификациясына ылайык профессионалдык

ишмердүүлүккө, аспирантурага өтүүгө укук

берет.

Тиркемеси - 2 бетер.

Диплому жок болсо, жараксыз.

Фамилия, имя, отчество:

Алырбеков Эмал Мамабаевы

Дата рождения: 16 августа 1986 года

Предшествующий документ об образовании:

аттестат о среднем полном образовании,
выданный в 2003 году

Вступительные испытания: прошли

Поступил(а): в 2003 году в Кыргызский

государственный университет имени Ислама

Раззакова

Завершил(а) обучение: в 2008 году в

Кыргызском государственном специальном

университете имени Ислама Раззакова

Факультет: Шеттөлөмдүлүк

Нормативный срок обучения по очной форме:

5 лет

Специальность: Шеттөлөмдүк проффессия

обязательного назначения

Специализация:

Итоговые государственные экзамены:

1. Кыргыз Республикасы

тааруу

2. Адисташтырылып таанылган

тааруу

Выполнение и защита выпускной

квалификационной работы:

по теме: Проектная работа тааруу на 110

балл

...балл

Данный диплом дает право на профессиональное

деятельность в соответствии с уровнем

образования и квалификационной степенью,

поступление в аспирантуру.

Приложение на 2 листах.

Без диплома не действует.

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИСХАК РАЗЗАКОВА

Приложение к диплому
С ОТЛИЧИЕМ

№ CD080111195

Регистрационный номер 14379

Дата выдачи: 24 ноября 2008 года

Решением Государственной аттестационной
комиссии от 26 июля 2008 года

присвоена квалификация

Инженер

по специальности

«Проектирование производственных

предприятий».

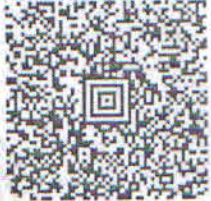
Ректор:

Декан:

Секретарь:



М.П.



№ CD080111195 дипломуна тиркеме

Окуу мезгилинде төмөнкү дисциплиналар боюнча зачет жана жыйынтыктоочу экзамендерди берди:

Дисциплиналардан аталышы	Сааттардын Жыйынтык жапы саны	баа
1. Атамекен тарыхы	136	зачет
2. Философия	136	эң жакшы
3. Кыргыз тили	280	эң жакшы
4. Англис тили	340	эң жакшы
6. Дене тарбия	412	зачет
6. Математика	115	зачет
7. Экономика	115	эң жакшы
8. Сахсет "кара учур" таануу	110	зачет
9. Инженериялык психология	80	зачет
10. Патент таануу	50	зачет
11. Адистерге керешүү	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 таануучу физика химиялык ыкмалары	170	эң жакшы
19. Органикалык жана коллоиддик 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. Инженерия графика жана техникалык чыгуу	170	жакшы
26. Негизги механика	82	зачет
27. Инженериялык механика	100	зачет
28. Электр техникасы жана электроника	85	зачет
29. Тирчилик коопсуздукту	100	жакшы
30. Тамак-аш азыктарынын жана азык-түлүк чийин заттарынын коопсуздукту	70	зачет
31. Тамак-аш өндүрүшүнүн нормалары жана стандарттары	160	эң жакшы
32. Жыгуучу техникасы	70	зачет
33. Музаткыч техникасы	70	зачет
34. Технолологиялык процесстердин бадырчулук системалары жана информатизациялык технологиясы	102	зачет
35. Микробиология	119	эң жакшы
36. Металлология, стандарттоо жана тесттөөсү	58	зачет
37. Тамак-аш химиясы	102	эң жакшы
38. Азыктар жана биологиялык активдүү кошулмалар	72	зачет
39. Сүдүн асты аякка иштетүүдө жана азыктардын жана азыктардын өндүрүшү	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	зачет
3. Кыргызский язык	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. Инженериялык психология	80	зачет
10. Патентование	50	зачет
11. Экология в специальность	76	зачет
12. Высшая математика	300	хорошо
13. Прикладная математика	160	отлично
14. Физика	450	отлично
15. Информатика	200	отлично
16. Органические химия	160	хорошо
17. Органические химия	230	отлично
18. Аналитическая химия и физико химические методы анализа	170	отлично
19. Биохимия 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. Инженерия 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 производственного сырья и продуктов питания	70	зачет
31. Процессы и аппараты пищевых производств	160	отлично
32. Теплообменники	70	зачет
33. Холодильники	70	зачет
34. Системы управления технологическими процессами	102	зачет
35. Микробиология	119	отлично
36. Металлология, стандартизация и сертификация	68	зачет
37. Тамак-аш химия	102	отлично
38. Пищевые и биологически активные добавки	72	зачет
39. Общие принципы переработки сырья и азыктары в технологии производства продуктов питания	200	хорошо
40. Экономика и организация производства	90	отлично



Дисциплиналардын аталыгы		Сааттардын Жыйынтык баа	
		жалпы саны	жаңы саны
41.	Тейлөө чармаштыгы	70	жетет
42.	Чыбыч заттардын жана тамак-аш заттардын касиеттери кармаш жогору	152	эл жакшы
43.	Чарба жана эмгек уруу	100	эл жакшы
44.	Дүйнө элдеринин тамак ашы	100	жетет
45.	Гидрология	60	жетет
46.	Космдук технологияны өнөржайларда өндүрүшү жана тейлөөнү уюштуруу	124	эл жакшы
47.	Музыкалык технологияны жана технологияны	70	жетет
48.	Өндүрүштүн изилдөө негиздери	154	эл жакшы
49.	Азык-түлүк товарларын тейлөө	180	эл жакшы
50.	Космдук технологияны өнөржайлардын технологиясы	286	эл жакшы
51.	Космдук тамак-аш өндүрүштүн жабдуулары	186	эл жакшы
52.	Космдук технологияны өндүрүшүнө долбоорлоо	102	жетет
53.	Азык-түлүк саясийсисы жана сүтөнчөсү	90	эл жакшы
54.	Стандарттоо жана сертификаттоо жөнүндө	94	эл жакшы
55.	Окуу-эмгек иши	40	жетет
56.	Адрессону бергенде окуу-эмгек иши	100	жетет
57.	Космдук тамак-аштын бухгалтердик жөбө	70	эл жакшы
58.	Тамак-аштардын жана тейлөөнү сертификаттоо	70	жетет
59.	Кыргыз тамак-ашы	70	жетет
Курстук иштерди аткарыу (проекттер):			
60.	Колдоно машина	40	эл жакшы
61.	Тамак өндүрүшүнүн жараяндары жана аппараттары	40	эл жакшы
62.	Өндүрүштүн изилдөө негиздери	40	эл жакшы
63.	Космдук тамак-аш өндүрүшүнүн технологиясы	40	эл жакшы
64.	Космдук тамак-аш өндүрүшүнүн жабдуулары	40	эл жакшы
65.	Тармак технологиясы	40	эл жакшы
Практикаларды өтүү:			
66.	Окуу	4	жетет
67.	Өндүрүштүк	5	эл жакшы
68.	Детал жакшы	5	эл жакшы
		7898	

- ДОКУМЕНТИН АЯГЫ -

* - башка жогорку окуу жайында окуган мезгилде

Ректор: *[Signature]*
 Демек: *[Signature]*
 Катчы: *[Signature]*

М.О.



Наименование дисциплин		Общее Итоговая количество оценка часов	
41.	Маркетинг уруу	70	жетет
42.	Методдор жана тамак-аштын жана продукциянын технологиясы	152	отлично
43.	Хозяйственное и трудовое право	100	отлично
44.	Мировая кухня	100	жетет
45.	Гидрология	60	жетет
46.	Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания	124	отлично
47.	Хозяйственная техника и технология	70	жетет
48.	Научные основы производства	154	отлично
49.	Технологические производственные технологии	180	отлично
50.	Технология продуктов общественного питания	286	отлично
51.	Оборудование предприятий общественного питания	186	отлично
52.	Проектирование предприятий общественного питания	102	жетет
53.	Системы и системы питания	90	отлично
54.	Стандартизация и контроль качества	94	отлично
55.	Учебно-исследовательская работа	40	жетет
56.	Учебно-исследовательская работа по специализации	100	отлично
57.	Бухгалтерия общественного питания	70	отлично
58.	Сертификация продукции и услуг	70	жетет
59.	Кыргызская кухня	70	жетет
Выполнил(а) курсовые работы (проекты):			
60.	Привлечение механики	40	отлично
61.	Продукты 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) практика:			
66.	Учебная	4	жетет
67.	Производственная	5	отлично
68.	Предметная	5	отлично
		7898	

- КОНЕЦ ДОКУМЕНТА -

* - за время обучения в другом высшем учебном заведении

Ректор: *[Signature]*
 Демек: *[Signature]*
 Секретарь: *[Signature]*

М.П.

