

Біліктілік санатын растау үшін педагог  
қызметкерді аттестаттау туралы  
КУӘЛІГІ

Осы куәлік **Ғазиза Күбекқызы Тасмағамбетоваға**  
Г.Тасмағ берілді  
(тегі, аты, әкесінің, аты), колы)

біліктілік санатын растау жөніндегі аттестациялық  
комиссиясының 2019 жылғы 19,26 наурыздағы  
шешіміне және Ақмола облысы білім  
басқармасының 2019 жылғы «28» наурыздағы № 62  
бұйрығына сәйкес, оның  
(білім беру ұйымының толық атауы)

біліктілік санаты расталды  
**жоғары**

лауазымы бойынша **арнайы пәндер оқытушысы**  
(лауазымының аты)

Білім беру ұйымының  
басшысы: Л. Клименко  
(қолының аты бар болса), колы)

М.Ө.

Тіркеу нөмірі № 14  
Берілген күні: 2019 жылғы « 20 » 06

УДОСТОВЕРЕНИЕ  
об аттестации аттестуемого на подтверждение  
квалификационной категории

Настоящее удостоверение выдано  
**Тасмағамбетовой Газизе Кубековне** Г.Тасмағ  
(Ф.И.О. (отчество при наличии), подпись)

в том, что в соответствии с решением аттестационной  
комиссии по подтверждению квалификационных  
категорий от 19, 26 марта 2019 года приказом  
управления образования Ақмолинской области № 62  
от «28» марта 2019 года  
(полное наименование организации образования)

подтверждена квалификационная категория  
**высшая**

по должности **преподаватель специальных  
дисциплин**  
(наименование должности)

Руководитель организации  
образования: Л.Клименко  
(Ф.И.О. (отчество при наличии), подпись)

М.П.

Регистрационный номер № 17  
Дата выдачи: « 20 » 06 2019 года



ОБЛЫСТЫҚ ОҚУ-ӘДІСТЕМЕЛІК КАБИНЕТІ

# СЕРТИФИКАТ

*Ақмола облысы техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының  
«Қызмет көрсету саласы» әдістемелік бірлестігінің  
«Аралас оқыту (blended learning) – пандемиядан кейінгі негізгі білім беру моделі»  
облыстық вебинарында озық педагогикалық тәжірибені жинақтап, таратқаны үшін*

***Газиза Кубековна Тасмагамбетоваға***

*Директор*



**БЕРІЛДІ**

*Л. Курмангалиева*

*№674*

КӨКШЕТАУ - 2020

**Об обобщении и распространении педагогического опыта педагогических работников.**

В соответствии с планом работы областного учебно-методического кабинета на 2019-2020 годы, по обобщению передового педагогического опыта педагогических работников Акмолинской области **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Завершить областной этап работы по обобщению передового педагогического опыта 24 апреля 2020 года.
2. Внести в Областной Банк данных передового педагогического опыта 55 работ согласно приложениям 1,2 к настоящему приказу.
3. 9 работ представить в Республиканский Экспертный совет согласно приложению 3 к настоящему приказу.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора Кушпаеву Г.

Приложение 2.

**Перечень работ, включенных в областной банк передового опыта педагогов организаций технического, профессионального и послесреднего образования Акмолинской области.**

1. «Обучение на уроках специальных дисциплин по специальности «Организация питания» Тасмагамбетова Г.К., преподаватель спец.дисциплин высшей категории ГККП АТК №7;
2. «Компетентностный подход в преподавании специальных дисциплин», Широкова К.Г. преподаватель спец.дисциплин первой категории ГККП АТК №7.

**Ақмола облысынан техникалық, кәсіптік және орта білімнен  
көпінші білім беру ұйымдары педагогтарының өзіндік тәжірибе  
облыстық банкіне енгізген жұмыстардың тізімі**

1. «Орыс тілі мен әдебиеті сабақтарында оқу және жазу арқылы сын ойлауды дамыту технологиясын қолдану», Хусанова Салтанат Каирұлына, Қошкету қаласы Ш. Уәлиханов атындағы КМУ жаңақалалық кәсіптік техникалық жоғары сапалы орыс тілі мен әдебиеті пәні оқытушысы;
2. «Фермер шаруашылығы мамандығына арналған кәсіптік және тілмен практикалық тапсырмалар жинағы» СІРР», Елеушова Мендігүл Жабаевна, Қызылжар ауылы «Агротехникалық колледжі» МКҚК бірінші сапалы кәсіптік мен әдебиеті пәні оқытушысы;
3. «Физика пәнінде жобалық – зерттеу жұмысын тиімді ұйымдастыру елуенінші информатикалық қалыптастырудың негізі», Нурсейт Ісмадігул,  
Шортанды ауданы Бөлейттар ауылы мектеп – интернат – колледжінің жоғары сапалы физика және математика пәні оқытушысы;
4. «Химия сабағында оқушылардың танымын белсенділігін күрделі ретінде сын тұрғысынан ойлау технологиясын қолдану», Хивисенқызы Ирина Владимировна, Қошкету қаласы құрылыс – технологиялық колледжінің жоғары сапалы химия және биология пәні мұғалімі»;
5. «Жобалық қызметті пайдалана отырып оқушылардың информатикалық қабілеттерін дамыту», Кенжибаева Анара Сериковна, Қошкету қаласы «Қошкету қаласының құрылыс – технологиялық колледжі» МКҚК екінші сапалы тарих және география пәні оқытушысы;
6. «Орыс және кәсіптік орыс тілі сабақтарында болашақ мамандардың кәсіптік коммуникативтік құрастырылуы дамыту үшін қамтамасыз білім беру технологияларын енгізу», Калдина Карина Анатольевна, «Қошкету қаласы жоғары техникалық колледжі» МКҚК орыс тілі мен әдебиеті пәні оқытушысы;
7. «Тарих сабағында жобалық қызметті ұйымдастырудың «сызым – педагогикалық негіздері», Жетписова Елена Мендігүл, Степногорск қаласы, индустриалды – техникалық колледжінің жоғары сапалы тарих оқытушысы»;
8. «Математика және арифметика пәнін интеграциялау», Никонина Светлана Александровна, Щучинск қаласы «Жоғары техникалық колледжі» МКҚК жоғары сапалы математика және информатика пәні оқытушысы;



АҚМОЛА ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ

# АЛҒЫС ХАТ

*Құрметті*

*Тасмағамбетова Ғазиза Күбекқызы!*

*Білім саласын жетілдірудегі және ұйымдастырудағы, білім беру мен тәрбиелеу бағдарламаларын жүзеге асырудағы көп жылдар бойғы және елеулі еңбегіңіз үшін шынайы алғысымды білдіремін.*

*Сіздің жоғары кәсіби шеберлігіңіз бен білім беру саласының мәртебесін көтеруге белсенді атсалысуыңыз жас ұрпаққа кемел білім беруге зор ықпалын тигізді.*

*Ел үшін, ғылым үшін, сауатты болашақ үшін жасап жүрген қажырлы еңбегіңіздің жемісін көріңіз, деніңізге саулық, отбасының амандығын тілеймін.*

**Ақмола облысы  
білім басқармасының  
басшысы**



*Б. Жүсіпов*

Көкшетау қ., 2020 ж.

№ 38854

9. «Кондитерлік өнімдерді дайындау және орау» кәсіби модулін оқыта арыстан» оқу-әдістемелік көшесі» Драйинская Олеся Викторовна, Щучинск қаласы «Жоғары техникалық колледжі» МКҚК бірінші санатты өндірістік оқыту шебері;
10. «Тұрастандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша арнайы пәндер сыйақтарында студентке бағытталған оқыту», Тасмағамбетова Ганна Кубықовна, Есіл қаласы «Агротехникалық колледжі» МКҚК жоғары санатты арнайы пәндер оқытушысы;
11. «Арнайы пәндерді оқытудағы құзыреттілік тәсілі», Широкина Кристина Геннадьевна, Есіл қаласы «Агротехникалық колледжі» МКҚК бірінші санатты арнайы пәндер оқытушысы;
12. «Агрономия пәндерін оқу кезінде студенттердің өзіндік қызметін ұйымдастыру», Жаканова Коңей Султановна, Чапанка ауылы «Жоғары агротехникалық колледжі» МКҚК жоғары санатты арнайы пәндер оқытушысы;
13. «Әлеуметтік – мәдени саланың болашақ мамандарының сөйлеу мәдениетін қалыптастыру», Байманова Ботагөз Сейітқиевна, Көкшетау қаласы Ақан Сері атындағы «Жоғары мәдениет колледжі» МКҚК арнайы пәндер оқытушысы;
14. «Интербелсенді әдіс – тәсілдерді, инновациялық педагогикалық технологиялармен қаруланып, кәсіби білістілігі жоғары жаңа формация мұғалімін даярлау жолдары», Жолтаманова Тойындық Молдағалиқызы, Көкшетау қаласы Ж. Мұстафа атындағы «Жоғары педагогикалық колледжі» МКҚК жоғары санатты арнайы пәндер оқытушысы;
15. «Оқу құралдарын құру-білістілікті арттыру сатысы ретінде», Степногорск қаласы «Тау-кен техникалық колледжі» МКҚК педагогтар тобы;
16. «Білім беру мазмұнын жаңарту аясында тарих пәнін оқытудың ерекшеліктері» Асқарова Асель Қорғанбекқызы, Көкшетау қаласы Көпсалалы аймақтық қорғаныс жоғары колледжінің тарих пәнін оқытушысы.



worldskills  
Kazakhstan



TALAP  
ТӘЛІП АРНАУЛЫҚ АКАДЕМИЯСЫ

# СЕРТИФИКАТ

Подтверждает, что

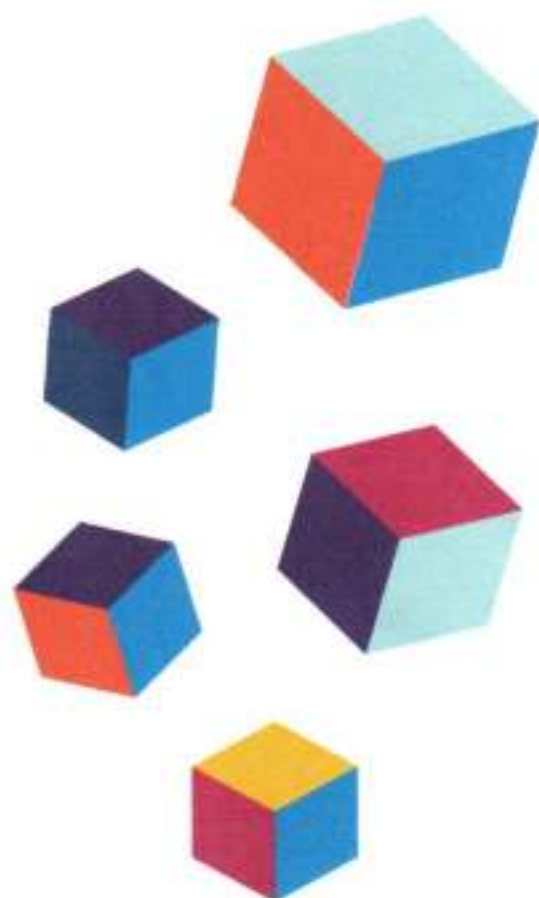
Тасмагамбетова Газиза  
Кубековна

прошел(ла) обучение экспертов в рамках проведения регионального чемпионата профессионального мастерства Акмолинской области «Worldskills Kazakhstan 2020», в объеме 8 академических часов

НАО «Talap»



№2020-00341





**OQU-ZAMAN**

қосымша білімді сайт

# Диплом I степени

награждається

**Тасмигайбетова Газиза Кудековна**

преподаватель специализации ТЖКП «Агробиологический колледж,  
г. Есиль» при управлении образования Акмолинской области

за занявшее 1 место

в республиканском дистанционном конкурсе для педагогов

**«Современный педагог 2020»**

Вспомогательного образовательного сайта OQU-ZAMAN.KZ,  
проводивший с 05 ноября по 05 декабря 2020 года

Название работы:

Урок «Бисквитное тесто»

Номинация:

Методические разработки

Ссылка на материал:

<http://oqu-zaman.kz/?p=41909>

Администратор Вспомогательного  
образовательного сайта OQU-ZAMAN.KZ



Кузнецов А.А.





ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ

«Talap» коммерциялық емес акционерлік қоғамы  
Оқу-тренингтік орталығы

# СЕРТИФИКАТ

Тасмагамбетова Газиза Кубековна

«Педагогтердің IT-құзіреттіліктерін дамыту және жетілдіру»  
тақырыбында 36 сағат көлемінде қашықтықтан біліктілік арттыру  
курсынан өткендігін растайды

«Talap» КЕАҚ Президенті



С.С. Құрманбекова



Сертификаттың түпнұсқалығы QR кодты  
сканерлеу арқылы расталады

Тіркеу сериясы - IT, нөмірі - 08583  
Берілген күні 14.08.2020 ж.

\* ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КӘСІПТІК БІЛІМІ \*



# СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПУБЛИКАЦИИ

Настоящим удостоверяется, что автор

**Тасмагамбетова Газиза Кубековна**

преподаватель спецдисциплин

ГККП «Агротехнический колледж г.Есиль» при управлении образования Акмолинской области

опубликовал на сайте [oqu-zaman.kz](http://oqu-zaman.kz)

(Свидетельство о постановке на учет сетевого издания №16143-СН от 20 сентября 2016г.)

методическую разработку

Урок «Бисквитное тесто»

web-адрес публикации: <http://oqu-zaman.kz/?p=41909>

Главный редактор вспомогательного  
образовательного сайта OQU-ZAMAN.KZ

Б. Димбетов А.Т.



02.12.2020  
NBG-4047



АҚМОЛА ОБЛЫСЫ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ  
ОБЛЫСТЫҚ ОҚУ-ӘДІСТЕМЕЛІК КАБИНЕТІ

педагогикалық тәжірибені жалпылау туралы

# КУӘЛІК

Осы куәлік сараптама комиссиясының шешіміне және  
Ақмола облысы білім басқармасының оқу-әдістемелік кабинетінің  
2020 жылғы 24.04. №25 бұйрығына сәйкес

*«Студентко-центрированное обучение на уроках  
специальной дисциплины специальности «Управление персоналом»*

тақырыбы бойынша  
жұмыс тәжірибесі облыстық деңгейде жалпыланғаны үшін

*Тасмагалбетова Галия Жубековнаға*

берілді

Директор



Ж. Баймакова

№ 2039

Көкшетау қ.



# *Алмыс хат* *Благодарственное* *письмо*

В честь 80-летия системы технического и  
профессионального образования

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»  
при управлении образования Акмолинской области

благодарит

*Шасмагамбетову*

*Газизу Кубековну*

за безупречный труд, добросовестное отношение к работе,  
профессионализм и достигнутые успехи  
в деле воспитания и обучения молодежи Казахстана

*Желаем вдохновения и неиссякаемой  
творческой энергии,  
свершения всех начинаний и планов,  
крепкого здоровья и счастья!*

Директор



Л. Клименко

Есиль, 2020





# ALǴYS HAT

*Благодарственное  
письмо*



Акмола облысы білім басқармасының  
жанындағы «Есіл қаласы, агротехникалық  
колледжі» мемлекеттік коммуналдық  
қазыналық кәсіпорны

**ТАСМАГАМБЕТОВА  
ГАЗИЗА КУБЕКОВНА**

**ПОБЕДИТЕЛЬ РЕЙТИНГА  
МЕТОДИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ И  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ  
В 2020-2021 ГОДУ**

Примите слова искренней благодарности  
за высокий профессионализм и компетентность,  
целеустремлённость и кропотливый труд!

Пусть Ваш многолетний опыт и созидательная  
деятельность на благо нашего колледжа  
послужат дальнейшему развитию духовного  
и интеллектуального уровня  
подростающего поколения

Директор



Л.Клименко



«AKKREDITTEYDIN TAYELSIZ QAZAQSTANDYQ ORTALYGY» KOMMERTSHALYQ EMES MEKEME  
NON-PROFIT ORGANIZATION «INDEPENDENT KAZAKHSTANI CENTER OF ACCREDITATION»  
НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «НЕЗАВИСИМЫЙ КАЗАХСТАНСКИЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»



# СЕРТИФИКАТ

Осы сертификат

Настоящий сертификат выдан

Тасмагамбетова Газиза Кубековнага

Тасмагамбетовой Газизе Кубековне

«Институционалды және мамандандырылған аккредитация шеңберінде техникалық және кәсіптік білім беру орындарының өзін-өзі бағалау есебін дайындауы» семинарына қатысқаны үшін берілді

за участие в обучающем семинаре «Подготовка отчета по самооценке организаций технического и профессионального образования в рамках институциональной и специализированной аккредитаций»



*Б.Халмуратов*



*Ахмет Байтұрсынұлы -  
ұлт ұстазы*

# СЕРТИФИКАТ

*Тасмағамбетова Газиза Кубековна*

Ахмет Байтұрсынұлы атындағы  
Республикалық педагогикалық  
шығармашылық олимпиадасының  
қатысушысы екенін растайды

«URKER MITEC»  
орталығының  
директоры



**Р.Э. Қалым**

Нұр-Сұлтан қаласы, 2021 жыл



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
«TALAP» КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ

# СЕРТИФИКАТ

**ТАСМАГАМБЕТОВА ГАЗИЗА КУБЕКОВНА**

«Педагогтің үздіксіз кәсіби дамуы – техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру жүйесінің даму факторы ретінде» тақырыбындағы республикалық семинар-практикумға қатысқандығын растайды

Вице-президент



**С. Татибеков**

Талдықорған қаласы  
3 желтоқсан 2021 жыл





ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

«Кәсіпқор» холдингі» коммерциялық емес  
акционерлік қоғамы  
Кәсіптік білім беру орталығы

Некоммерческое акционерное общество  
«Холдинг «Кәсіпқор»  
Центр профессионального образования

# СЕРТИФИКАТ

подтверждает, что

## ТАСМАГАМБЕТОВА ГАЗИЗА КУБЕКОВНА

2019 жылғы «17» 06 мен «28» 06  
аралығында 72 сағат көлемінде «WorldSkills (ВорлдСкилз)  
стандарттары бойынша аймақтық чемпионаттарды  
ұйымдастыру және өткізу процесінің негізгі аспектілері»  
тақырыбында техникалық және кәсіптік, орта білімнен  
кейінгі білім беру ұйымдарының инженерлік-педагогикалық  
қызметкерлерін және басшыларын халықаралық талаптарға  
сәйкес біліктілігін арттыру курсынан өткендігін растайды

«Кәсіпқор» холдингі» КЕАҚ  
Басқарма төрағасының орынбасары

прошел (-ла) курсы повышения квалификации  
инженерно-педагогических работников и руководителей  
организаций технического и профессионального, послесреднего  
образования по международным требованиям на тему:  
«Основные аспекты процесса организации и проведения  
региональных чемпионатов по стандартам WorldSkills  
(ВорлдСкилз)» в объеме 72 часов в период  
с «17» 06 по «28» 06 2019 года



Ә. Бимендина

Тіркеу нөмірі/Регистрационный номер  
Берілді/Выдано «28» 06 2019 ж/г



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ

# АЛҒЫС ХАТ

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ  
БІЛІМ БЕРУ ЖҮЙЕСІН ДАМУҒА  
ҚОСҚАН ҮЛЕСІ ҮШІН

*Тасмағамбетова  
Ғазиза Кубекқызы*

МАРАПАТТАЛАДЫ

МИНИСТР



**А. АЙМАҒАМБЕТОВ**

НҰР-СҰЛТАН - 2019

«Қазақстандық салалық білім және ғылым  
қызметкерлері кәсіптік одағының Нұр - Сұлтан қаласы мен  
Ақмола облыстық ұйымы» ҚБ



# ҚҰРМЕТ ГРАМОТАСЫ

БІЛІМ БЕРУ ЖҮЙЕСІНДЕГІ АДАЛ ЖҰМЫС АТҚАРҒАНЫ  
ЖӘНЕ КӘСІБИ ҚЫЗМЕТТЕ ҚОЛ ЖЕТКІЗГЕН  
НӘТИЖЕЛЕРІ ҮШІН

*Есіл ауданы*

*Есіл қаласы Агротехникалық колледжінің  
арнайы пәндер оқытушысы*

***Тасмаганбетова Газиза Кубековна***

**МАРАПАТТАЛАДЫ**

***Тораға***



***Б. Абдрахманов***

**Көкшетау қ., 2021 жыл**

# КОЛЛЕДЖ

Республикалық педагогикалық-әдістемелік журнал  
Республиканский педагогико-методический журнал

**КӘСІБИ БІЛІМ БЕРУ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ**



**№11 (61) 2020**

e-mail: [kolledj.kz@rambler.ru](mailto:kolledj.kz@rambler.ru)

Индекс: 74702

# КОЛЛЕДЖ:

## КӘСІБИ БІЛІМ БЕРУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

№11 (61) 2020  
ҚАРАША - НОЯБРЬ

РЕСПУБЛИКАЛЫҚ ӨДІСТЕМЕЛІК  
ПЕДАГОГИКАЛЫҚ ЖУРНАЛ  
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ  
ПЕДАГОГИКО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

### МАЗМҰНЫ

<b>Қ.З. АХАТ</b> Оқу үдерісін ұйымдастырудың жаңа формасының бірі – қашықтықтан оқыту технологиясы	3
<b>М.Т. ДЖАНТУЛИНА</b> Кәсіптік саладағы жаңартылған білім беру және ұстаз кәсібі	4
<b>К.С. ДУСЕТОВА</b> Қашықтан оқытуда бейнесабақтардың рөлі	5
<b>А.Е. БЕККАЛИЕВ, С.С. ГАЙНЕНОВ</b> WorldSkills Орал 2020 Сандық бағдарламамен басқару станогындағы токарлық жұмыстар	6
<b>Р.К. ДЖУМАСАЕВА</b> Ынтымақтастық технологияның арнайы пәндер және ендірістік оқытудағы тиімділігі	6
<b>К.С. АБСАМАТОВА</b> Кәсіптік қазақ тілін танымдық тұрғыдан оқыту	7
<b>М.Т. ЖЫЛБАЕВА, А.К. КАБИМОЛДИНА</b> Педагогикалық шеберлік негіздерінің мәні	8
<b>З.Р. КЕНЖЕТАЕВА</b> Физика сабағында студенттердің тұлғалық шығармашылық қабілеттерін дамыту	9
<b>И.Б. КЕНЖЕБАЕВА</b> Жоғары кернеулі автоматты ажыратқыштар	10
<b>А.З. КАСЕНОВА</b> Негізгі құралдардың амортизациясын есептеу тәсілдері	12
<b>Г.И. КАСЫМОВА</b> «Информатика алғырлары»	14
<b>Э.М. КАРАГУЛОВА, Г.Е. ТЕРЕКОВА</b> Қант диабетімен ауыратын науқастарға мейірбикелік күтімнің негізгі міндеттері	16
<b>К.К. АЛМАҒАНБЕТОВА, Ж.Б. ДИНАШОВА</b> Ересектер арасындағы қант диабетімен ауыратын науқастарды диспансеризациялау кезіндегі медбикенің рөлі	17
<b>С.К. МАРХАБАЕВА, А. МАНАРБЕКҰЛЫ</b> Отадан кейінгі мейірбикелік күтімнің маңызы	19
<b>А.А. САКТАҒАНОВА, А.Д. НУРИЕВА</b> Мейірбике мен науқастардың арасындағы қарым-қатынас ерекшеліктері	21
<b>Б.И. ТАЛИПОВА, Г.Ж. САГИТОВА</b> Қант диабеті ауруымен диспансерлік есепте тұрған науқастарды күтудегі негізгі ерекшеліктер	23
<b>А.С. МАМАЕВА, Н.А. ЗАЙГАЛИЕВА</b> Екпе кезіндегі медбикенің рөлі	24
<b>Н.Ж. МАМАЕВА, Ж.Б. ДИНАШОВА</b> Мейірбикенің туберкулездің алдын алу бойынша жұмысты ұйымдастыру қабілеті	26

### СОДЕРЖАНИЕ

<b>Ж.А. ШАРМУХАНОВА, Г.А. ТУРҒАНБАЕВА</b> Стоматологиялық көмек көрсетуде мейірбикенің рөлі	27
<b>Н.Қ. НИЯЗОВА, Г.А. ТУРҒАНБАЕВА</b> Мейірбикелік процестің жедел ми қантамырлары сырқатына ұшыраған науқастарға көмек көрсетуде тиімділігі	29
<b>С.Ж. ХОЖАНОВА, Г.А. ТУРҒАНБАЕВА</b> Инсульттан кейінгі науқастарға күтім жасауда мейіргердің рөлі	30
<b>Ж.И. КУБЖАСАРОВА</b> Дистанционный педагогический совет Дистанционное обучение: реалии и перспективы	32
<b>С. Н. ГЕРАСИМОВА</b> Чемпионат WorldSkills – основа профессионального становления учащейся молодежи	33
<b>Л.А. ЛЕБЕДИНСКАЯ, Г.К. ЖУМИНА</b> Внедрение стандартов WORLDSKILLS в Карагандинском колледже технологии и сервиса	34
<b>Ш.А. МАХАМБЕТОВА</b> Воспитательный процесс – как средство повышения интенсивности познавательной деятельности обучающихся	35
<b>А.Е. КАЛДАНОВА</b> Как научить себя учиться дистанционно	36
<b>К.Д. КУАНЫШ</b> Пути реализации проекта «Жас маман» в Карагандинском колледже технологии и сервиса	37
<b>А.С. МУХАМЕДРАХИМОВ</b> Ұлы дала рухы – Дух великой степи	39
<b>Н.Н. РАХМАТУЛЛИНА</b> Создание электронных учебно-методических пособий для уроков производственного обучения по специальности «Организация питания»	40
<b>Г.А. АЙШЕВА</b> Формирование рынка и рыночной экономики	41
<b>Г.К. ТАСМАГАМБЕТОВА</b> Изучить технологию приготовления заварного теста	42
<b>И.А. ЛЕБЕДЕВА</b> Конкурс профессионального мастерства «Магия вкуса»	44
<b>А.В. КУРИЛЕНКО, А.Ж. НАУРЗБЕКОВА</b> Внеаудиторное мероприятие «Гении в своей профессии»	46
<b>Г.Т. ТАЙКЕШЕВА</b> Мы помним и гордимся Вами, дорогие Ветераны!	47
<b>Н.З. АБИЛОВ</b> Военно-спортивная игра «Улан»	48

подразделяется на отрасли, производящие товары, и отрасли, оказывающие услуги. К отраслям, производящим товары, относятся промышленность, сельское хозяйство, строительство и другие отрасли материального производства (издательская деятельность, утилизация вторичного сырья, сбор дикорастущих грибов и ягод и т.д.). К отраслям, оказывающим услуги, относятся образование, транспорт, торговля, здравоохранение, общее государственное управление, оборона и пр.

### 2. Структурная перестройка экономики

Преобразование административно-командной хозяйственной системы в рыночную экономику сопровождается сменой приоритетов в формировании структуры народного хозяйства. Прежде всего, такая смена диктуется необходимостью преодоления структурных переходов, унаследованных от прошлого. Прежняя структура народного хозяйства СССР характеризовалась высокой степенью огосударствления всех экономических процессов и монополизации производства, искаженной структурой народно-хозяйственного комплекса с высокой долей добывающих отраслей, гипертрофированным военно-промышленным комплексом при существенном отставании отраслей, работающих на потребительский рынок.

Всесторонняя структурная перестройка экономики РК – отраслевая, региональная, управленческая, технологическая, организационная, социальная – является необходимым условием преодоления кризиса и выхода на траекторию роста.

Эффективной признается такая структура экономики, которая способна обеспечить устойчивый и эффективный экономический рост, выход национальной экономики на передовые рубежи научно-технического прогресса и на этой основе обеспечить высокий уровень жизни населения.

Основными направлениями структурной перестройки экономики являются:

- развитие отраслей, продукция которых пользуется спросом на внутреннем и внешнем рынках;
- создание условий для развития перспективных наукоемких производств;
- свертывание и перепрофилирование объективно ненужных и недееспособных предприятий.

Решение проблем структурной перестройки облегчается наличием в стране уникальных природных ресурсов, высокого научно-технического и кадрового потенциала.

### 3. Закрепление

- Что понимается под экономикой производства?
- Назовите основные факторы развития производства.
- Какие элементы составляют структуру национальной экономики?
- Что такое традиционная экономика?
- Что происходило в стране в период «командной экономики»?
- Назовите основные пути перехода Республики Казахстан к рыночным отношениям.

Укажите правильные варианты ответов:

1. К сфере материального производства относятся отрасли:
  - а) промышленность; б) сельское хозяйство;
  - в) здравоохранение; г) народное образование.
2. К тяжелой промышленности относятся отрасли:
  - а) черная металлургия; б) машиностроение;
  - в) текстильная; г) молочная.

3. Какие тенденции характеризуют прогрессивные изменения в структуре экономики:

- а) увеличение удельного веса добывающих отраслей;
- б) уменьшение удельного веса обрабатывающих отраслей;
- в) рост удельного веса продукции машиностроения;
- г) высокие темпы роста авиационной и аэрокосмической промышленности.

4. Оценка учащихся.

Домашнее задание – выучить конспект.

## Изучить технологию приготовления заварного теста

**Г.К. ТАСМАГАМБЕТОВА**, преподаватель спецдисциплин по специальности «Организация питания», ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль» при управлении образования Акмолинской области

*Тема урока:* Заварное тесто

**Цели урока:**

- изучить технологию приготовления заварного теста;
- организация познавательной и коммуникативной деятельности, активизировать мыслительную деятельность учащихся;
- воспитывать чувство ответственности.

**Задачи:**

- закрепление профессиональных знаний и умений по теме урока в игровой форме;
- выработать ответственное отношение к работе.

*Форма обучения:* индивидуальная, групповая.

*Методы:* интерактивный, словесно-наглядный.

*Тип урока:* изучение новой темы

*ТСО:* интерактивная доска, проектор, ноутбук.

*План урока*

1. Мотивация
2. Игра «Биржа знаний». Рецепт заварного теста.
3. Технологическая схема приготовления заварного теста
4. Таблица «Виды брака и причины возникновения».
4. Просмотр видеоролика «Приготовление заварного теста».
5. Сценивание (по набору баллов и работе в команде).
6. Рефлексия.
7. Домашнее задание.

**Ход урока**

*I Организационный этап*

*II Мотивация*

*III Изучение нового материала*

Урок проводится в виде игры «Биржа знаний»

1. **Объявление студентам правил игры.**

Основные вопросы распределены по биржам.

Для того чтобы определить какие виды сырья входят в рецептуру заварного теста, надо выполнить задание. На доске вывешено табло с конвертами, в которых предложены различные виды сырья. Студентам необходимо правильно определить вид сырья для изготовления заварного теста.

## 2. Виды сырья – Биржа №1

дрожжи жёнка масло сливочное соль сметана мука  
яйца какао орехи вода творог повидло кофе патока мёд  
Студенты подбирают вид сырья для изготовления  
заварного теста.

Вывод студентов: в рецептуру заварного теста входят  
следующие виды сырья: мука, масло сливочное, яйцо,  
соль, вода.

Расход сырья для 1 кг заварного теста указан в  
таблице №1.

Таблица №1

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья, г
1.	Мука пшеничная	456
2.	Масло сливочное	228
3.	Яйцо	786
4.	Соль	6
5.	Вода	440
	Выход	1000

## 3. Изучение технологии приготовления заварного теста – Биржа №2

Студентам предлагается просмотр видеоролика  
«Приготовление заварного теста».

Задание группе – ответить на предложенные  
вопросы (вопросы проецируются на интерактивной  
доске) и составить технологическую схему в правильной  
последовательности согласно требованиям.

Вопросы студентам:

1. Что является характерной особенностью заварного  
полуфабриката?

2. Какую муку используют для приготовления  
заварного теста?

3. Какую консистенцию должно иметь заварное тесто?

4. Перечислите основные операции приготовления  
заварного теста.

5. При какой  $t$  выпекают заварной полуфабрикат?

6. Какую  $t$  должна иметь заварка муки?

В бирже №2 указаны следующие технологические  
операции:

- добавление муки;
- нагрев массы до кипения;
- перекладывание массы в корнетик;
- охлаждение массы до  $t=60-70$  °С;
- отсаживание на листы;
- выпечка;
- отделка;
- добавление яиц.

## 4. Определение видов брака – Биржа №3

При неправильном ведении технологического  
процесса на производстве могут возникнуть различные  
виды брака, которые способствуют получению изделий  
низкого качества. В первую очередь, основной задачей  
является выявление причин возникновения.

Задание студентам: определить причины  
возникновения брака при изготовлении заварного теста  
на производстве. Самостоятельная, индивидуальная  
работа студентов – заполнение таблицы «Виды брака,  
причины возникновения»

Таблица №2

Виды брака	Причины возникновения
Заварной полуфабрикат имеет недостаточный объём	
Заварной полуфабрикат расплывчатый	
Заварной полуфабрикат объёмный, но с разрывами на поверхности	
Изделия прилеплились к кондитерскому листу	
Заварной полуфабрикат осел при выпечке	

5. Выполнение творческого задания (работа в мини-  
группах) по предложенным схемам определить процессы,  
происходящие во время выпечки заварного теста.

После составления таблицы студенты озна-  
камливаются с процессами, происходящими при выпечке  
изделий из заварного полуфабриката. Во время выпечки  
на поверхности изделий образуется плотная корочка,  
через которую не проходят пары воды, образовавшиеся  
внутри изделия. Под давлением этих паров тесто  
прижимается к стенкам, изделие увеличивается в объёме  
и внутри его образуется пустота (полость), которая затем  
залопляется кремом или любой другой начинкой. Из  
заварного теста изготавливаются различные штучные  
изделия. Это пирожные, эклеры, трубочки, которые  
отличаются разнообразной формой и массой.

6. Изучение ассортимента изделий из заварного  
теста – Биржа №4

Студентам предлагается видеоролик об ассортименте  
изделий из заварного теста.

Задание студентам: изложить технологию  
приготовления и дать качественную оценку  
представленному ассортименту изделий: профитроли,  
заварные пирожные, эклеры и т.д. (по выбору конверта)

### IV Закрепление пройденного материала

#### Мини-тест (по типу «Слабого звена»)

1. Какие изделия используют в качестве гарнира к  
прозрачным супам? (Профитроли)

2. Влажность заварного теста? (43%)

3. Почему во время выпечки изделия увеличиваются  
в объёме? (За счёт заваривания муки)

4. Какой цвет должен иметь заварной полуфабрикат  
после выпечки? (Светло-желтый)

5. С каким дефектом получают изделия, если  
их выпекать при низкой температуре? (Получаются  
расплывчатые изделия)

6. Перечислите ассортимент изделий из заварного  
теста? (Профитроли, эклеры, трубочки)

7. Какие виды сырья входят в состав заварки муки?  
(Мука пшеничная, вода, соль и сливочное масло)

8. Как подготавливают кондитерские листы для  
выпечки заварного полуфабриката? (Слегка смазывают  
маслом или кондитерским жиром)

### V Оценивание (по набору баллов и работе в команде)

VI Рефлексия – подведение итогов урока – что  
понравилось на уроке, что нет, выслушиваются

пожелания, замечания. Преподаватель обобщает пройденный материал и побуждает к дальнейшему самостоятельному и более глубокому изучению материала в виде подготовки видеоматериала по приготовлению заварного теста и изделий из него.

#### *VII Домашнее задание*

Провести анализ – наблюдение: процессы, происходящие во время выпечки заварного теста, подготовить видеоматериал по приготовлению изделий из заварного теста.

## Конкурс профессионального мастера «Магия вкуса»

**Ирина Аркадьевна ЛЕБЕДЕВА,**  
мастер производственного обучения,  
КГКП «Успенский аграрно-технический колледж»,  
Павлодарская область, Успенский район, с. Успенка

*Специальность:* 0508000 «Организация питания»

#### **Цели конкурса:**

*Учебная:* Определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций обучающихся II курса по специальности «Организация питания»;

#### *Воспитательная:*

- Воспитать любовь к выбранной профессии.
- Воспитать бережное отношение к оборудованию, инвентарю, аккуратность и внимательность в работе, соблюдении правил техники безопасности.

*Развивающая:* Развить творческое мышление при выполнении учебно-производственной работы.

#### *Учебно-материальное оснащение:*

Оборудование – плиты электрические с жарочным шкафом, холодильник, производственные столы.

*Инвентарь и приспособления* – кастрюли на 3 литра (2 шт), тарелки для вторых блюд (6 шт), столовые ложки (6 шт), вилки (6 шт), разделочные доски (6 шт), кухонные ножи (6 шт), прихватки (6 шт).

*Сырье* – овощи (картофель, свекла, лук, морковь), огурцы соленые, яйца, масло растительное, уксус 3%, перец черный молотый, соль, сахар.

Инструкционно-технологические карты (15 шт).

#### **Ход конкурса**

##### *Девиз конкурса:*

Професий много на планете,  
Но выбрали вы только ту,  
Что всех дороже вам на свете,  
Чтоб посвятить себя труду.

- Здравствуйтесь ребята! Я рада приветствовать Вас сегодня на конкурсе профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело».

Поварское дело не ремесло, а искусство. А искусство приготовления пищи это – кулинария.

Повар – это очень интересная и востребованная профессия. Во многом из-за того, что она связана с едой, а еда, как известно это одна из главных потребностей человека. И для того, чтобы создать кулинарный шедевр, необходимо запастись терпением и трудолюбием.

- Итак, конкурс профессионального мастерства объявляется открытым!

Сегодня нам предстоит выявить лучшего повара группы ОП-20 и поможет нам это сделать наше компетентное жюри в составе (объявляется состав жюри).

Слово предоставляется председателю жюри (выступление председателя жюри).

Конкурс состоит из двух частей: теоретическая часть и практическая часть, на которой вам предстоит показать навыки приготовления блюд из овощей. На теоретическом этапе вам предстоит выполнить 5 заданий, за которые вы получите баллы. Желаю удачи!

#### **1-задание**

Как и всякая профессия, профессия повара имеет свои плюсы и минусы

Из минусов:

- Приходится выдерживать жару и частые сквозняки, хроническую усталость и боли в пояснице и ногах.

Но есть и плюсы:

- Жизнь проходит в теплом месте рядом с едой.
- Без работы не останешься и в жизни не пропадешь – ведь есть хотят все и всегда.

А почему наши конкурсанты выбрали профессию повара, почему пришли учиться в тепер уже ставший для них родным колледж. Об этом мы узнаем от них самих в нашем первом задании «Визитная карточка».

По очереди вызывается каждый участник конкурса.

- Уважаемое жюри, просьба оценить первое задание.

#### **2-задание**

Главная задача повара – готовить не только вкусную, но и здоровую пищу. Недаром говорят: «Хороший повар доктора стоит». Но чтобы овладеть всеми тонкостями искусства приготовления пищи, надо знать очень многое.

Итак, мы переходим ко второму заданию «Интеллектуальная разминка»

Правила этого задания очень просты, я задаю вопросы по теме «Овощи» и первый из вас, кто поднимет сигнальную карточку сможет ответить на вопрос и получить 1 балл. Если же вы подняли карточку, но дали неверный ответ, то из вашего счета отнимается 1 балл и право ответа переходит к другому участнику.

#### *Вопросы интеллектуальной разминки:*

- Какой овощ является средством от семи недугов? (Лук)
- Какое растение в быту называется сладким картофелем? (Батат)
- Название какого овоща совпадает с фамилией известного русского писателя и поэта 20 в.? (Пастернак)
- Общее название свеклы, моркови, репы. (Корнеплод)
- Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (Картофель)
- Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского «голова»? (Капуста)
- Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)
- Овощ, плоды которого самые большие из всех овощей (Тыква)
- Стеблевая репа (Копраби).
- Их называют растительным мясом, так как они содержат много белка. (Горох и фасоль, или бобовые).



**IQ college IQ center URKER**



# СЕРТИФИКАТ

*Грабович Светлана*

«Рухани жаңғыру» бағдарламасы аясындағы  
«Ұлы дала жастары» республикалық  
олимпиадасының қатысушысы  
екендігін растайды

Ұйымдастыру  
комитетінің төрағасы



А.Т. Тугельбаева

Астана 2019ж.  
[urker.goo.kz](http://urker.goo.kz)



# **СЕРТИФИКАТ**

*Бурдейная Анастасия*

«Рухани жаңғыру» бағдарламасы аясындағы  
«Ұлы дала жастары» республикалық  
олимпиадасының қатысушысы  
екендігін растайды

Ұйымдастыру  
комитетінің төрағасы



А.Т. Тугельбаева

Астана 2019ж.  
[urker.goo.kz](http://urker.goo.kz)



worldskills  
Aqmola 2019



# СЕРТИФИКАТ

«Аспаздық іс» құзыреттілігі бойынша  
«WorldSkills Kazakhstan – 2019» өңірлік чемпионатына  
белсенді қатысқаны үшін

*Кравчук Светлана Алексеевна*

БЕРІЛДІ

*Ақмола облысы  
білім басқармасының  
басшысы*



Кокшетау қ., 2019 ж.

*Т. Жүнісов*

№04063



worldskills  
Aqmola 2019



# СЕРТИФИКАТ

«Наубайхана шеберлігі» құзыреттілігі бойынша  
«WorldSkills Kazakhstan – 2019» өңірлік чемпионатына  
белсенді қатысқаны үшін

*Касаткина Анна Александровна*

БЕРІЛДІ

*Ақмола облысы  
білім басқармасының  
басшысы*



Кокшетау қ., 2019 ж.

*Т. Жүнісов*

*ТСҮОБ*