

Астана қаласы әкімдігінің
«Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» ШЖҚ МКК
ӘДІСТЕМЕЛІК КЕҢЕС ОТЫРЫСЫНЫҢ
№ 1 ХАТТАМАСЫНАН ҮЗІНДІ

28.08.2025 ж.

Төрайымы – Ж.Е.Сейтова, директордың оқу-әдістемелік жұмысы жөніндегі орынбасары

Хатшы – Д.Б.Тлеумбетова, әдіскер

Қатысқандар саны: 47

КҮН ТӘРТІБІНДЕГІ МӘСЕЛЕ:

Педагогтердің инновациялық педагогикалық тәжірибелерін қарастыру туралы.

Тыңдалды

1. Арнайы пәндер оқытушысы – Исакова А.С. «Дәстүрлі емес ет өнімдерінен жартылай фабрикаттар дайындау» жұмысы туралы және авторлық бағдарламаның басты мақсаты ол – дәстүрлі емес ет шикізаттарынан жартылай фабрикаттар дайындау технологияларын зерттеу, оларды оқу процесіне енгізу және білім алушыларға өндірістік процестерді жүйелеп қолдануды үйрету туралы айтып өтті.
2. Арнайы пәндер оқытушысы – Жетенова Айнұр Серікқызы кеңес отырысында өзінің «Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау» атты оқу-әдістемелік құралын таныстырды. Оқу-әдістемелік құралының ерекшелігі мен маңыздылығына тоқталып, материалдың колледж деңгейіндегі студенттерге арналған практикалық және әдістемелік мәнін атап көрсетті. Сонымен қатар, оқу-әдістемелік құралдың арнайы пәндерді оқытудағы тиімділігін, студенттердің кәсіби құзіреттілігін және практикалық дағдыларын дамытуға қосатын үлесін ашып көрсетті.
3. Ағылшын тілі пәні оқытушысы – Карабалина Г.С. «Ағылшын тілінен функционалдық оқу сауаттылығын қалыптастыру» өзінің жазған оқу құралына, ағылшын тілі сабағында функционалдық оқу сауаттылығын қалыптастыру студенттердің кәсіби және жалпы білім деңгейін арттыруға мүмкіндік беретіні туралы айтты. Бұл жұмыс дәптерінде берілген тапсырмалар, шынайы өмірлік жағдайларға негізделген диалогтар, қызықты кәсіби материалдар, тілдік ортаға бейімдеуге арналған әдістер студенттердің ағылшын тілін шынайы өмірде қолдану қабілетін дамытып және функционалдық сауаттылығын арттырады екенін атап өтті.
4. Арнайы пәндер оқытушысы – Кожабергинова С.М. "3W10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру" мамандығы бойынша 1–3 курс студенттеріне арналған ПМ 02 "Әртүрлі ассортименттегі тағамдарды, сусындарды және қулинарлық бұйымдарды түрлі тәсілдермен дайындау", ПМ 04 "Әлем халықтарының ұлттық тағамдарын дайындау" модульдері бойынша оқу-әдістемелік кешені туралы айтып өтті. Бұл жұмыс теориялық және өндірістік оқыту сабақтарында "Соустар" тақырыбын оқыту кезінде материалды жинақтап, бекіту үшін қолдануға болатынын ескертті.
5. Информатика пәнінің оқытушылары – Мырзабекова Ж.Ж., Сарсенбаев Ш.Р., Бердімұрат Б.Қ. «Жасанды интеллект технологиялары негізінде жұмысшы мамандықтар үшін мобильді қосымша әзірлеу» атты авторлық жұмыстарын ұсынды. Жұмыстың ғылыми-әдістемелік құндылығы жоғары, заманауи білім беру талаптарына жауап беретін, тәжірибеге бағытталған еңбек. Бағдарлама білім беру мазмұнын цифрландыруда жаңа серпін береді. Оқу үдерісіне енгізуге ұсынылды.
6. Өндірістік оқыту шебері – Мукашева А.Х. «Тігін бұйымдарының базалық конструкцияларының сызбаларын әзірлеу» атты авторлық бағдарламасын ұсынды. 07230100 "Тігін өндірісі және киімдерді үлгілеу" мамандығы бойынша I-студенттердің кәсіби құзыреттілігін арттыру мақсатында жүргізілетін тәжірибелік сабақтардың маңыздылығына тоқталды. Ол өндірістік оқыту барысында қолданылатын әдістемелік нұсқаулықтар мен тапсырмалардың, нақты өндірістік жағдайларға бейімделіп жасалғанын

және бұл тапсырмалар студенттердің еңбек нарығына дайындалуына ықпал ететінін атап өтті. Сонымен қатар, шебер тәжірибелік сабақтарда сән үлгілерін дайындау, киім конструкцияларын жетілдіру арқылы студенттердің шығармашылық және кәсіби ойлау қабілеттерін дамытуға баса назар аударды.

7. Қазақ тілі мен әдебиеті пәндерінің оқытушысы – Төлеген В. «Қазақ тілі және әдебиеті пәні бойынша оқу сауаттылығын арттыру» авторлық бағдарламасымен таныстырып өтті. Тақырыптың тиімділігі мәтінді дұрыс оқу, түсіну, жауап беру, пікір айту арқылы қазақ тілін еркін меңгеруге көмектесіп, сыни ойлау тұрғысынан мәтіндегі ақпаратты саралау, автор позициясын анықтау секілді дағдыларды білім алушылар өз бетінше қалыптастыра алатынын ескертті.

8. Ағылшын тілі пәні оқытушысы – Тұрсынбайқызы М. «English for the profession "Pastry Chef"» атты авторлық бағдарламасы колледж студенттеріне арналған қызықты тапсырмалар, викториналық сұрақтар, түрлі флэш-карталар, жаңа платформалардағы дайын тапсырмалар және т.б. түрлі тапсырмалар құрастырылған. Осы бағдарламаны игеру арқылы кондитер мамандары өз білімдерін жетілдіріп, халықаралық нарықта бәсекеге қабілетті маман бола алатынын айтты.

9. Өндірістік оқыту шебері – Халиди К.А. «Тамақтануды ұйымдастыру» мамандығы бойынша студенттерге арналған практикалық сабақтарға арналған технологиялық жинақты ұсынды. Жинақ өндірістік оқыту шеберлеріне арналған практикалық нұсқаулық ретінде әзірленген. Оның басты мақсаты — студенттердің өзіндік жұмысын ұйымдастыру үдерісін жеңілдету және жүйелеу, сондай-ақ олардың практикалық жетістіктерін сенімді әрі объективті бақылаумен қамтамасыз ету болып табылады.

10. Арнайы пәндер оқытушысы – Тлеумбетова Д.Б. «Подготовка простых мучных кондитерских изделий» атты авторлық бағдарламасы тыңдалып, мазмұны мен құрылымы қарастырылды, бағдарламада оқу мақсаттары, күтілетін нәтижелер мен әдістемелік ұсыныстар қамтылғаны атап өтілді, нәтижесінде кеңес бағдарламаны қолдап, оны оқу-өндірістік үдерісте қолдануға рұқсат беру жөнінде шешім қабылдады.

ШЕШІМІ: Қалалық оқу – әдістемелік кеңес жанындағы Сараптамалық кеңеске қарастыру үшін ұсынылсын:

1. Исакова А.С. «Дәстүрлі емес ет өнімдерінен жартылай фабрикаттар дайындау» авторлық бағдарламасы;
2. Жетенова А.С. «Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау» оқу-әдістемелік құралы;
3. Карабалина Г.С. «Ағылшын тілінен функционалдық оқу сауаттылығын қалыптастыру» оқу құралы;
4. Кожабергинова С.М. «Соусы» оқу-әдістемелік кешені;
5. Мырзабекова Ж.Ж., Сарсенбаев Ш.Р., Бердімұрат Б.Қ. «Жасанды интеллект технологиялары негізінде жұмысшы мамандықтар үшін мобильді қосымша әзірлеу» электронды оқу құралы;
6. Мукашева А.Х. «Тігін бұйымдарының базалық конструкцияларының сызбаларын әзірлеу» әдістемелік құрал;
7. Төлеген В. «Қазақ тілі және әдебиеті пәні бойынша оқу сауаттылығын арттыру» авторлық бағдарлама;
8. Тұрсынбайқызы М. «English for the profession "Pastry Chef"» авторлық бағдарлама;
9. Тлеумбетова Д.Б. «Подготовка простых мучных кондитерских изделий» авторлық бағдарламасы;
10. Халиди К.А. «Тамақтануды ұйымдастыру» мамандығы бойынша студенттерге арналған практикалық сабақтарға арналған технологиялық жинақ.

Төрайымы

Хатшы



Ж. Сентова

Д. Тлеумбетова