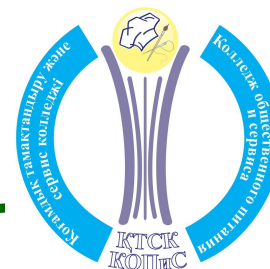


ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.  
Астаны

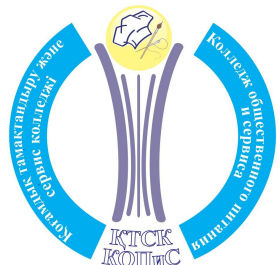


**Тема: «Разработка учебно-методических  
обеспечения спецдисциплин на основе  
методического комплексного подхода»**

преподаватель спецдисциплин:  
Казыбаева Гульнар Алманқызы

**Знание должно служить  
творческим целям человека.  
Мало накапливать знания, нужно  
распространять их как можно  
шире и применять в жизни.**






## Задачи:

- **помочь студенту открыть самого себя, думать и действовать самостоятельно,**
- **научить применять полученные на уроках знания в жизни,**
- **после окончания колледжа - социализироваться и стать конкурентоспособным на рынке труда.**





**Основой комплексного методического обеспечения являются средства обучения.**

**Общие дидактические функции средств обучения:**

- **повышение наглядности, доступности учебного материала;**
- **максимальное развитие познавательных способностей и познавательной деятельности студентов;**
- **оснащенный уровень труда, освобождающий педагога от рутинной работы и дающий простор для реализации творчества.**
- **средство управления познавательной деятельностью студента;**

- **Основные критерии комплексного подхода к методическому обеспечению процесса обучения:**

- Исходным документом для разработки КМО учебной дисциплины является учебная программа;
- КМО должно охватывать все основное содержание учебной программы;
- Комплексность выражена в том, что изучение каждой темы учебной программы должно быть обеспечено средствами обучения (хотя бы минимальными);
- Разные средства обучения имеют разное назначение и выполняют различные дидактические функции;
- КМО учебного процесса требует, чтобы средства обучения обеспечивали познавательную деятельность студентов на всех этапах обучения:
  - -подачи и воспроизведения учебного материала;
  - -закрепления и совершенствования знаний;
  - -контроля и изменения умений и навыков;
- КМО должны реализовывать три функции учебного процесса:
  - обучающую, развивающую, воспитывающую.
- 7. КМО должно учитывать экономический фактор (возможность употребления, разработку и изготовление).

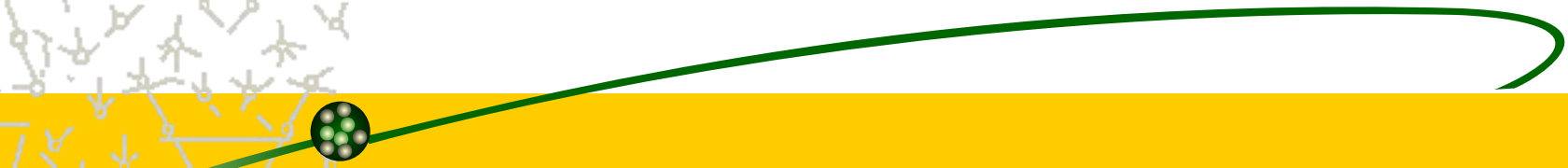
# **КОМПЛЕКСНОЕ МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ** включает:

Учебную документацию: учебные планы, учебную программу, календарно – тематические планы, планы уроков;

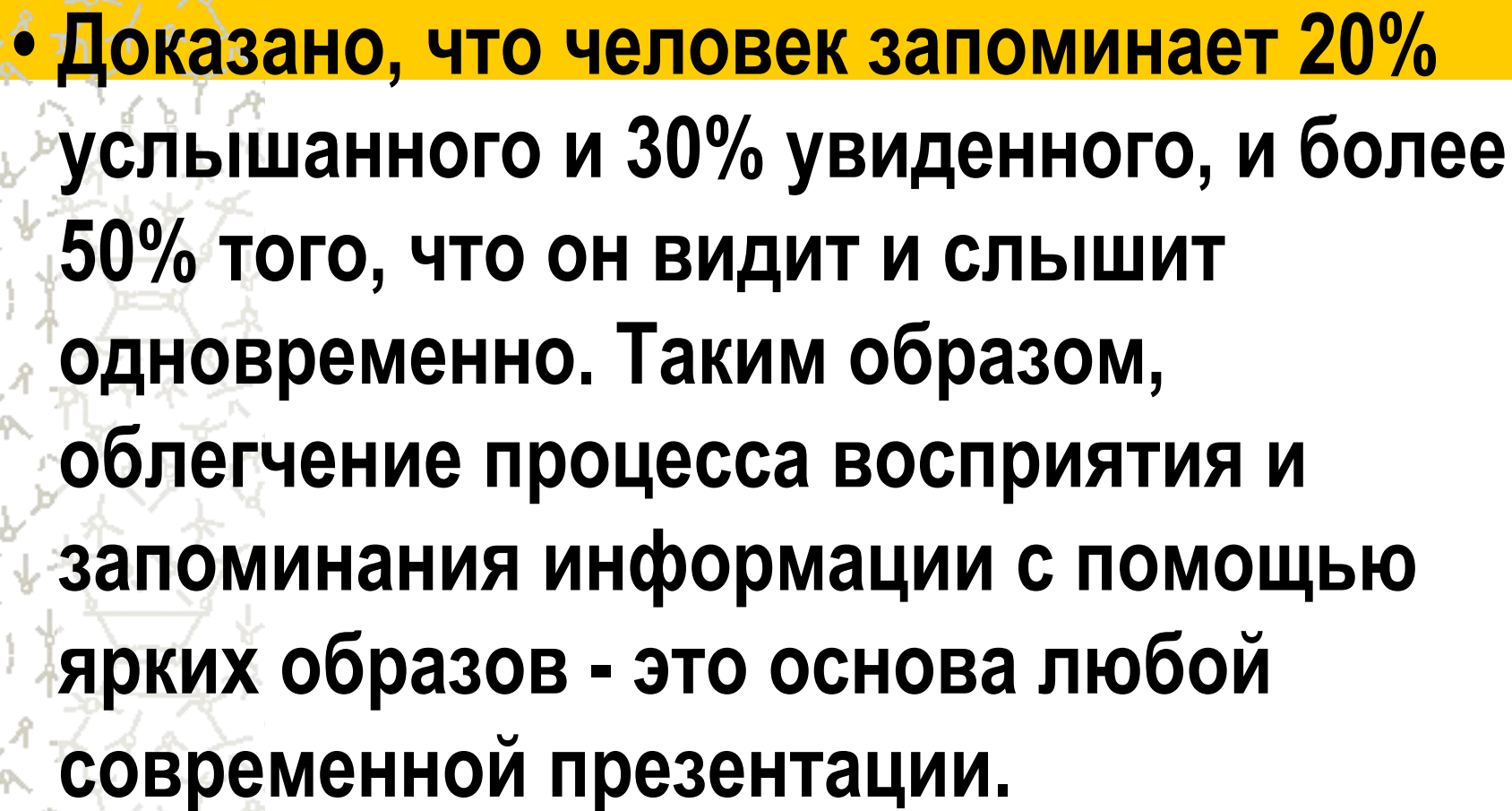
Средства обучения: учебники и учебные пособия, конспекты лекций, справочники, сборники задач и упражнений, комплекты инструктивно – технологической документации, практикумы;

Дидактические средства (все, что обеспечивает процесс обучения): наглядные пособия, технические средства обучения, вычислительная техника, дидактические материалы;


Средства обучения для преподавателя: частные методики, методические разработки по темам, методические рекомендации, информационные материалы о педагогическом и профессиональном опыте;

- 
- По данной разработке изучены и применены элементы модульной технологии обучения по спецдисциплине «Азық-түлік тауартануы», «Товароведение пищевых продуктов», «Тамақ кәсіпорнын жабдықтау», «Оборудование предприятия общественного питания», «Арнайы технология» по теме: Разделка мяса и приготовление полуфабрикатов – термины с учетом национальных традиции казахского народа, название частей туши, полуфабрикатов.

- **Разработаны элементы модульной технологии обучения, слайды и презентации, раздаточный материал, карточки со схемами.** По темам «Көкөністер, жеміс жидектер», «Ет және ет өнімдері», «Құс еті, жабайы мал еті», «Балық және балық өнімдері», «Мясо и мясные продукты», «Рыба и рыбные продукты», «Мясо птицы и дичи». Так же разработаны электронные книги и разрабатываются карточки задания, опорные конспекты, тесты, схемы для опроса по темам по спецдисциплинам, для изложения новой темы применяются разработанные слайды и презентации.

- 
- **Доказано, что человек запоминает 20% услышанного и 30% увиденного, и более 50% того, что он видит и слышит одновременно. Таким образом, облегчение процесса восприятия и запоминания информации с помощью ярких образов - это основа любой современной презентации.**





**Жизнь движется вперёд и образование должно идти в ногу со временем. В рамках урока невозможно рассмотреть и проанализировать весь объем учебного материала, с использованием только литературы, чтобы выдать его студентам в удобном для восприятия и запоминания, для повышения компетентности в данном материале теме.**

**В этом помогает новые виды педагогической технологии – элементы модульной технологии.**



**Жылу жабдықтары**

Жылумен өңдеу - өнім мен қоршаған ортаның арасындағы жылу алмасу процесі

Оқытушы: Казыбаева Г.А.

*Электронды оқу құралдары:  
Азық түлік тауартануы,  
Жабдықтау, Оборудование*



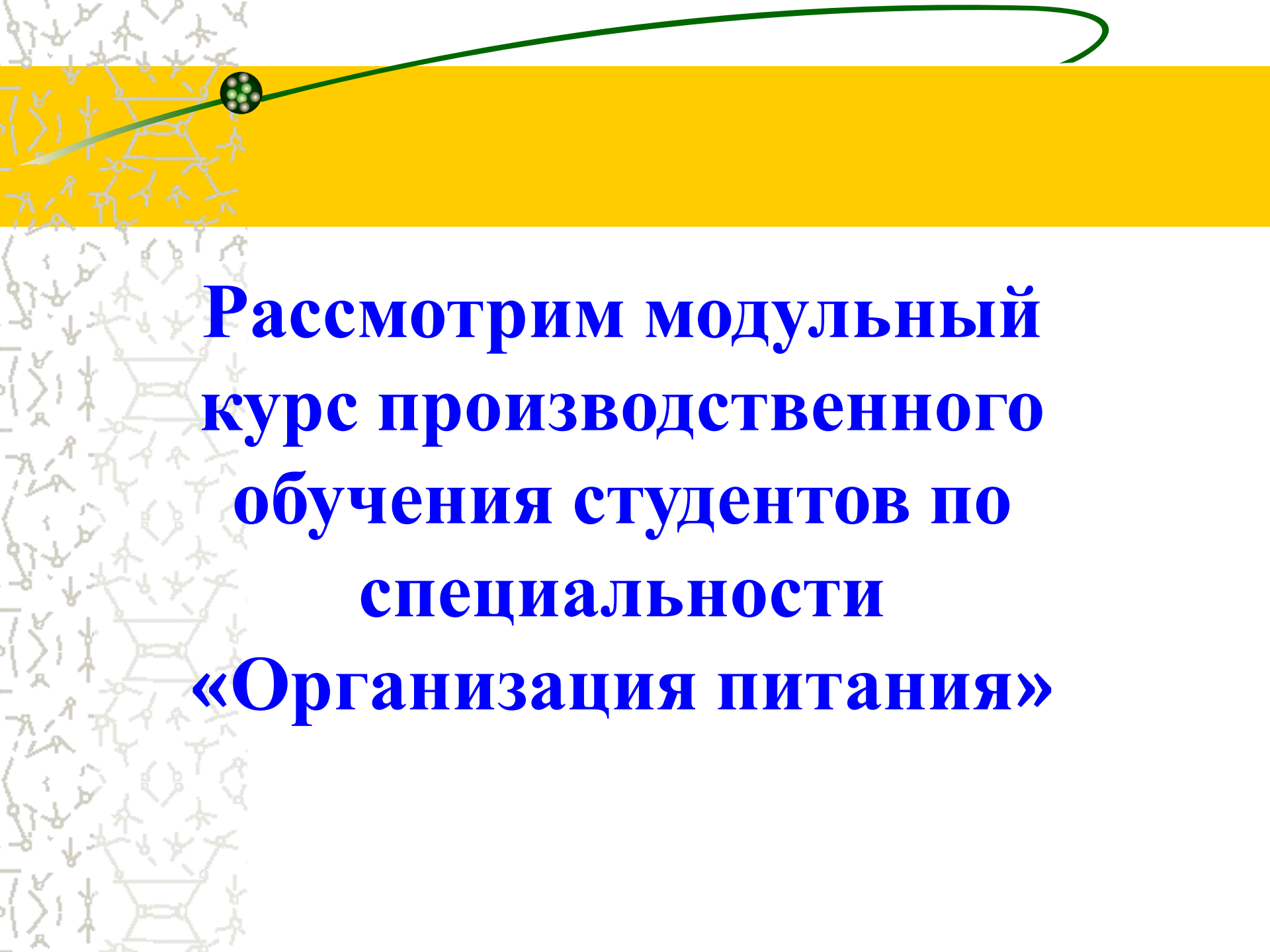
Сабақтан тыс іс-шара  
«Санитария, гигиена және физиология негізі» және «Азық түлік тауартануы» пәндері

Оқытушы:  
Казыбаева Г.А.

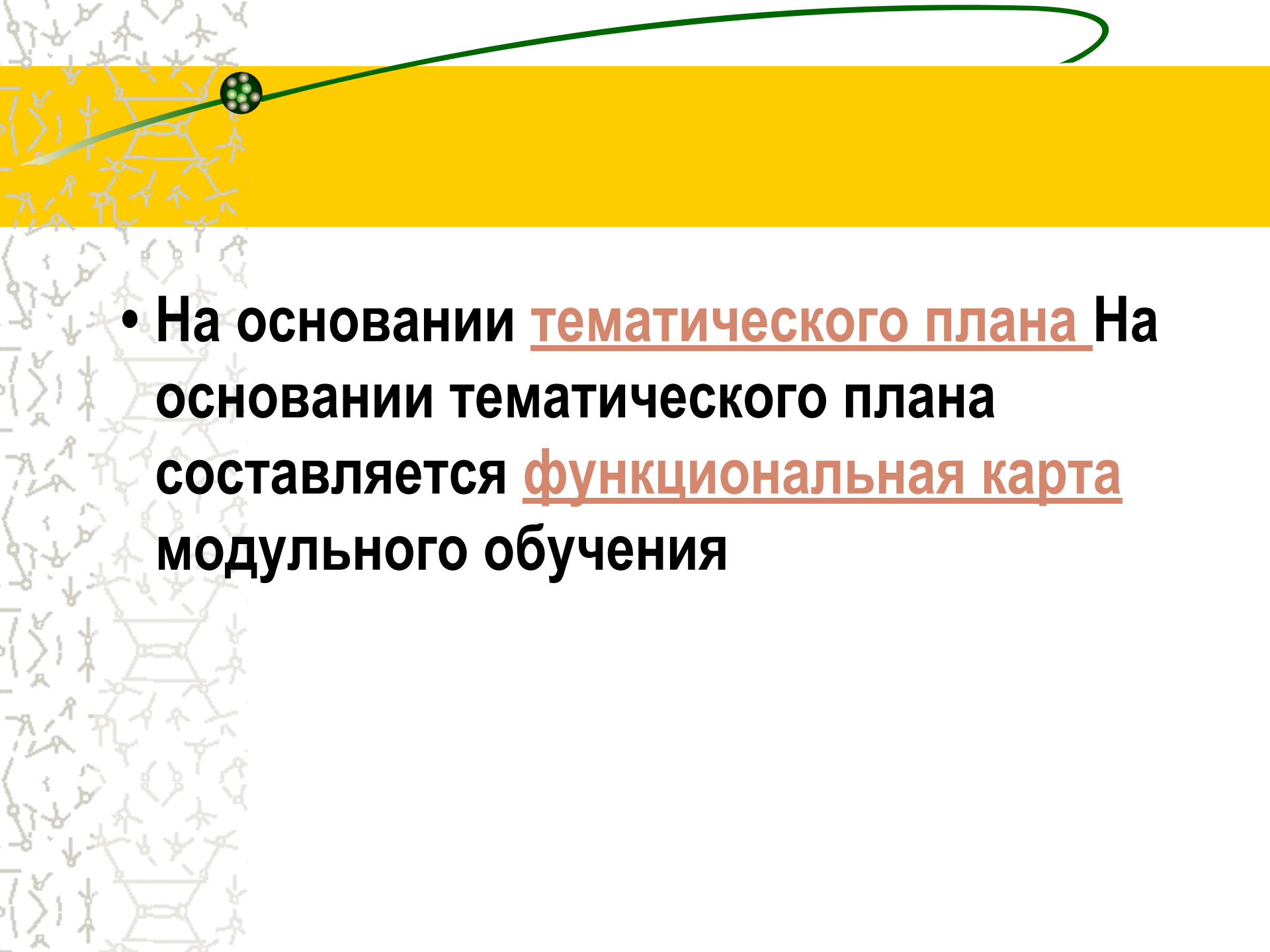
Топ: 256  
Оқытушы: Казыбаева Г.А.

## При подготовке к переходу на модульное обучение необходимо:

- Разработать модульную программу, которая состоит из комплексной дидактической цели и совокупностей модулей, обеспечивающих достижение этой цели.
- выделить основные идеи курса, формируя учебное содержание вокруг этой идеи в определенные блоки. После этого формулируется комплексная дидактическая цель.
- Она имеет два уровня: усвоение учебного содержания и его использование в практике.



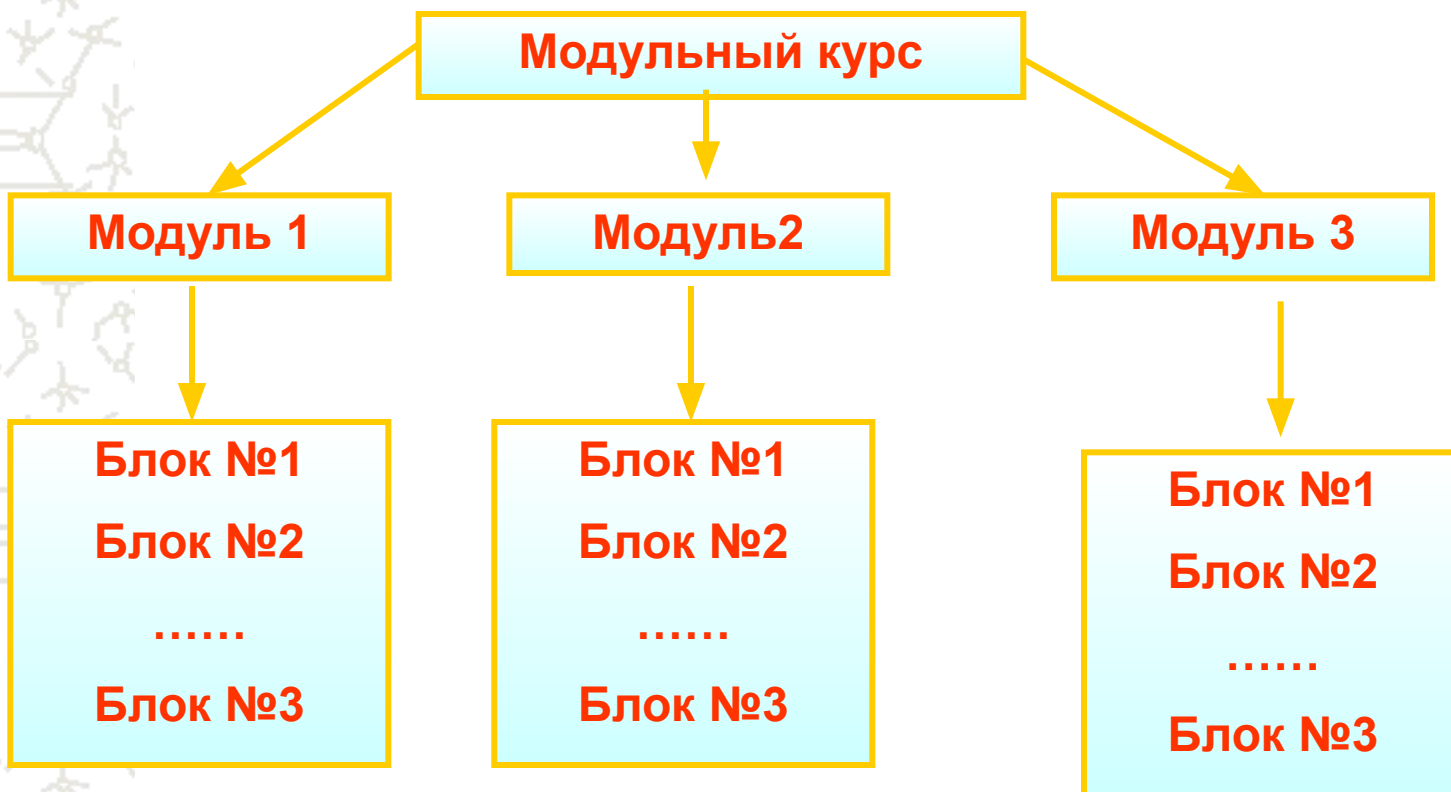
**Рассмотрим модульный  
курс производственного  
обучения студентов по  
специальности  
«Организация питания»**

- 
- На основании тематического плана На основании тематического плана составляется функциональная карта модульного обучения

# Организация модульного обучения



**Модульный курс включает совокупность модулей, которые в свою очередь состоят из блоков; при этом каждый модуль может иметь свое самостоятельное значение, т.е. быть автономным**



1 курс 80 часов

Модуль В1

«Обработка овощей»

Модуль В2

«Обработка рыбы.  
Приготовление  
полуфабрикатов из рыбы»

Модуль В3

«Обработка мяса.  
Приготовление  
полуфабрикатов из  
мяса»

Блок №1

«Сортировка,  
мойка, очистка и  
дочистка овощей»

Блок №2

«Нарезка овощей»

Блок №3

«Централизованная  
производства  
овощных п/ф»

Блок №4

«Требования к  
хранению овощных  
п/ф. Отходы и их  
использование»

Блок №1

«Характеристика сырья»

Блок №2

«Предварительная  
обработка рыбы»

Блок №3

«Разделка рыбы»

Блок №4

«Приготовление п/ф из  
рыбы»

Блок №5

«Приготовление рыбной  
котлетной массы и п/ф из  
нее»

Блок №5

«Требования к качеству,  
хранению и  
транспортировке п/ф»

Блок №1

«Характеристика сырья»

Блок №2

«Предварительная обработка  
мяса»

Блок №3

«Разделка туш»

Блок №4

«Приготовление п/ф из мяса»

Блок №5

«Приготовление котлетной  
массы и п/ф из нее»

Блок №6

«Приготовление рубленой  
массы и п/ф из нее»

Блок №7

«Требования к качеству,  
хранению и транспортировке  
п/ф»







# Функциональная карта по предмету Спецтехнология

## Главная цель

Изучить предварительную обработку продуктов, приготовление полуфабрикатов, приготовление и отпуск блюд, кондитерских изделий, блюд лечебного, детского питания

## Основные функции

А. Теоретические основы технологии продуктов предприятий питания

В. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов

С. Процессы, формирующие качество продукции предприятий питания.

Д. Технологические процессы приготовления и отпуска блюд и кулинарной продукции.

## Функциональные модули

А1. Введение

В1. Обработка овощей, плодов,

В2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

В3. Обработка мяса

В4. Обработка сельскохозяйственной птицы

С1. Характеристика основных приемов тепловой обработки продуктов

С2. Изменение белков углеводов, жиров, витаминов, окраски продуктов при тепловой

Д1. Приготовление и отпуск супов

Д2. Приготовление и отпуск соусов

Д3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов

Е. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания.

Е1. Особенности приготовления супов для лечебного питания

Е2. Особенности приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий для лечебного питания.

Е3. Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса, творога, яиц, напитков для лечебного питания.

D4. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

D5. Приготовление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

D6. Приготовление и отпуск блюд из мяса и мясных продуктов.

D7. Приготовление и отпуск блюд из сельскохозяйственной птицы пернатой дичи и кролика.

D8. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.

D9. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок.

D10. Приготовление и отпуск сладких блюд.

D11. Приготовление и отпуск горячих, холодных напитков

D12. Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий из муки.

```
graph LR; A["F. Технология приготовления блюд для учащихся общеобразовательных профессионально-технических школ, гимназий и лицеев"] --- B["F1. Особенности питания школьников"]; A --- C["F2. Особенности питания учащихся профессионально-технических школ, гимназий и лицеев"]
```

F. Технология приготовления блюд для учащихся общеобразовательных профессионально-технических школ, гимназий и лицеев

F1. Особенности питания школьников

F2. Особенности питания учащихся профессионально-технических школ, гимназий и лицеев

- ***В содержание каждого модуля*** — входят **разделы и темы** данного предмета, интеграция специальных дисциплин. Происходит концентрация учебного материала, что даёт возможность изучить данный модуль в полном объёме и получить определённый результат. Главный упор делается на практические умения.
- Кроме специальных модулей, функциональная карта содержит надарочные (общегуманитарные) и адаптирующие (общепрофессиональные) модули.



**Каждый модуль состоит из трех документов:**

- **Спецификация модуля.**
- **Руководство модуля.**
- **Резюме модуля.**

**Спецификация** модуля включает в себя содержание модуля Технология приготовления пищи.

**Резюме модуля** можно использовать как:

- административный документ в целях планирования;
- полезный итоговый «сертификат» для работодателей

**Руководство модуля** является документом планирования для преподавателей и разработчиков из системы образования.

# АРНАЙЫ ПӘНДЕР САБАҒЫ УРОКИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

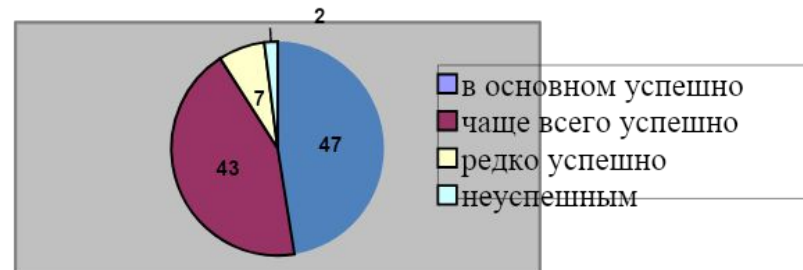
## Жылу қазандары



Жылу қазандары  
 Бүмен пісіру аппараты  
 Қофенісіргіш  
 Сосисқоісіргіш  
 Электронісіргіштер (аппараты  
 для варкипельменей,  
 макарон)



## Рефлексия студенттердің өздерінің білімін бағалауы

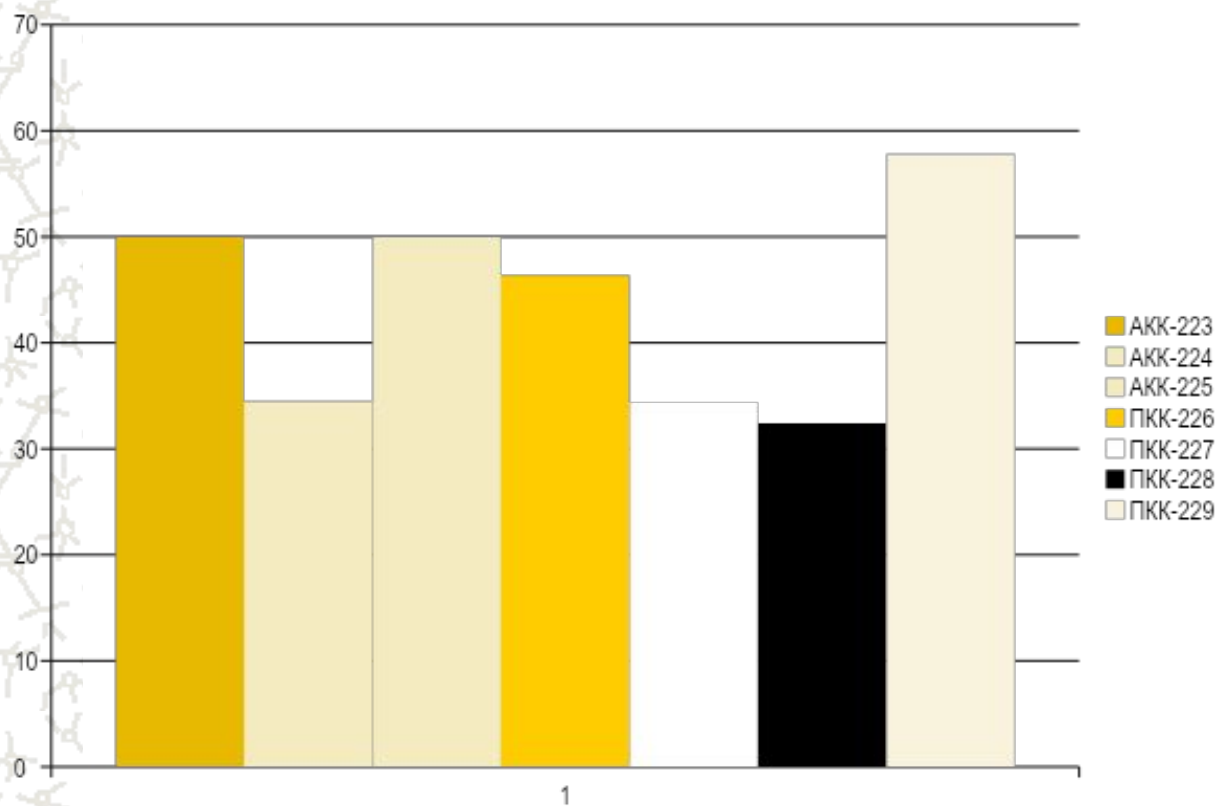




# Анализ результатов учебной деятельности преподавателя Казыбаевой Г.А.

По предмету Оборудование

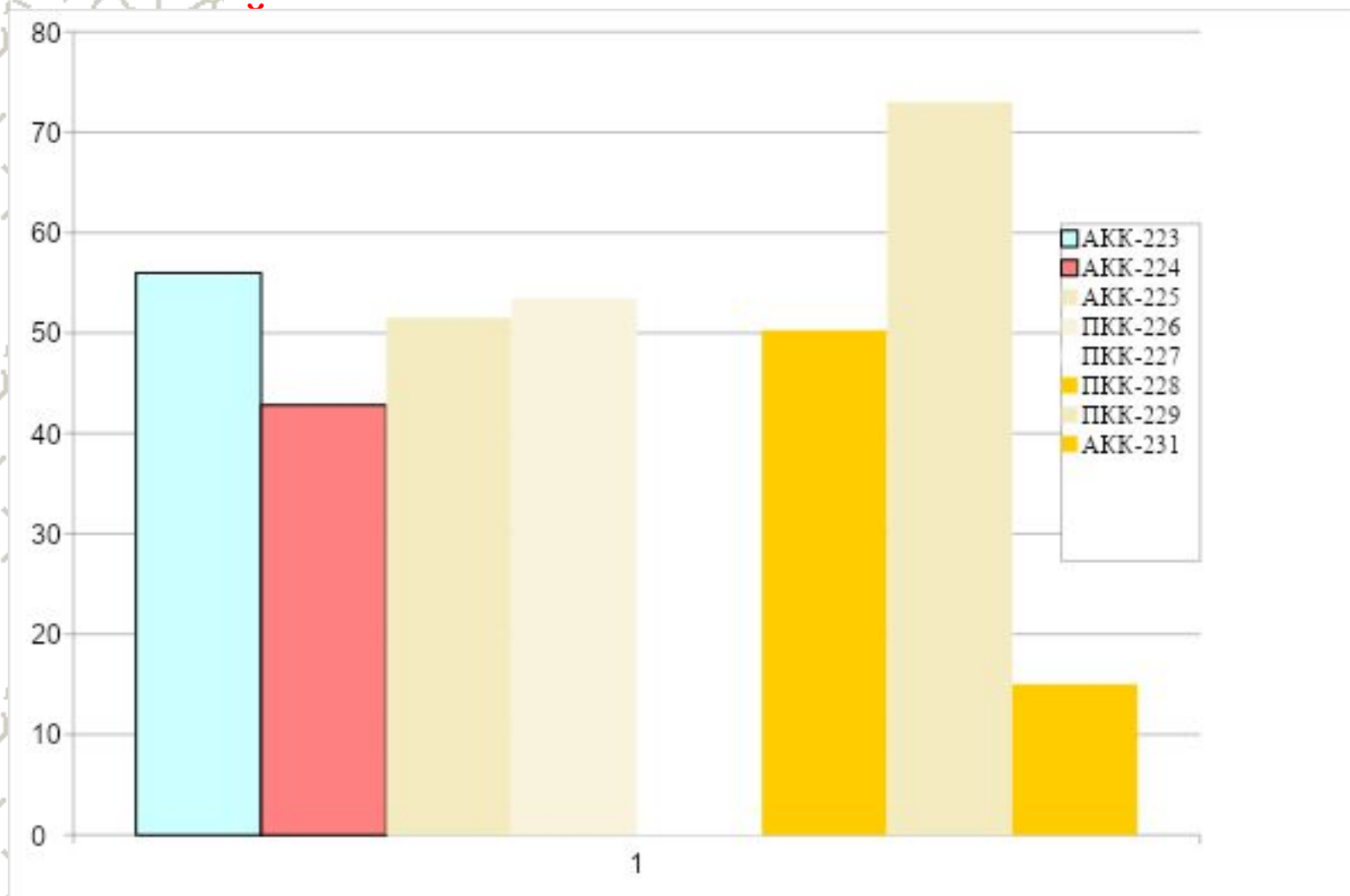
**КАЧЕСТВО ЗНАНИЙ**



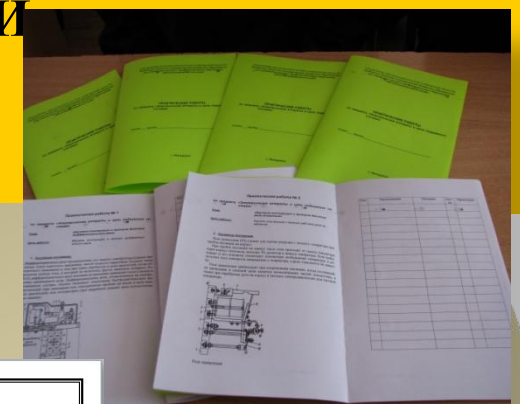
# Анализ результатов учебной деятельности преподавателя Казыбаевой Г.А

**КАЧЕСТВО**


По предмету Товароведение



# РАБОЧИЕ ТЕТРАДИ



«ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ ЖӘНЕ СЕРВИС КОЛЛЕДЖІ» МКҚК

 (Ctrl) -

**Тестілік жұмыс арнайы пәндер бойынша  
III курс оқушыларына арналған**

Астана 2014

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
АСТАНА ҚАЛАСЫНЫҢ ҒЫЛЫМ БАСҚАРМАСЫ  
«ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ ЖӘНЕ СЕРВИС КОЛЛЕДЖІ» МКҚК

Әдістемелік кеңесінің тәртіпшісі  
Қстаубаева У.А.

«Жабдықтау» пәнінің  
«Механикалық жабдықтар» бөлімі бойынша  
2-курс арнайы оқу курсы  
мамандық 050804200 «Тамақтануды ұйымдастыру»

Әдістемелік жұмысты қарастыратын арнайы пән оқытушысы  
Қазыбаева Г.А.



Циклдық комиссиясының отырысында қарастырылды және бекітілуге ұсынылды.  
С.Қожабергитова

№ \_\_\_\_\_ хаттама,  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 ж.

Астана 2014 год

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ: АСТАНЫ  
ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны



«Согласовано» \_\_\_\_\_ Р. Қобеевская  
методист \_\_\_\_\_ 2015 г.

«Утверждено» \_\_\_\_\_ У. Қстаубаева  
зам. директора по УМР \_\_\_\_\_ 2015 г.


**План-конспект  
открытого урока по предмету «Товароведение»  
Тема: Мясо и мясопродукты  
2015-2016 учебный год**

Преподаватель: Қазыбаева Г.А.  
Курс 3, группа ПКК-219, специализация:  
0508000 «Общественное питание»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  
специальной дисциплины  
Преподаватель ЦК \_\_\_\_\_ Қожабергитова С.М.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

Астана 2015г

АСТАНА ҚАЛАСЫ ҒЫЛЫМ БАСҚАРМАСЫ  
Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтануды және сервис колледжі» МКҚК



«Келісіні» \_\_\_\_\_ Р. Қобеевская  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 ж.

«Тексерілген» \_\_\_\_\_ У. Қстаубаева  
директордың ОЖБ-і арнайы пән  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 ж.

«Тексерілген» \_\_\_\_\_  
Тексерілген: Б.Т. және ст. әдіскері  
2015-2016 оқу жылы

Орындаған: Қазыбаева Г.А.  
Курс 3, топты ПКК-214, специализация:  
0508000 «Тамақтануды ұйымдастыру»

Арнайы пән оқытушысының  
жұмысын оқытатындықтан  
ЦК тәртіпшісі \_\_\_\_\_ Қожабергитова С.М.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 ж.

Астана 2015ж.

## ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

Приобретенные электронные учебные материалы на электронных носителях (учебные фильмы ВВС, компьютерные обучающие программы, системы тестирования и др.)

Малые электронные библиотеки (магнитные диски) находятся в библиотеке

Собственные разработки преподавателей КМК (электронные учебно-методические материалы, компьютерные тестовые задания, агитационно-информационные фильмы и др.)



Функционируют в учебной локальной сети

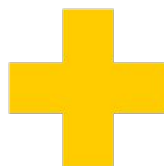
Электронные учебные модули (ЭУМ) открытой образовательной модульной мультимедиа система (ОМС).



Функционируют в учебной локальной сети

Функционируют в Internet

ЦОР

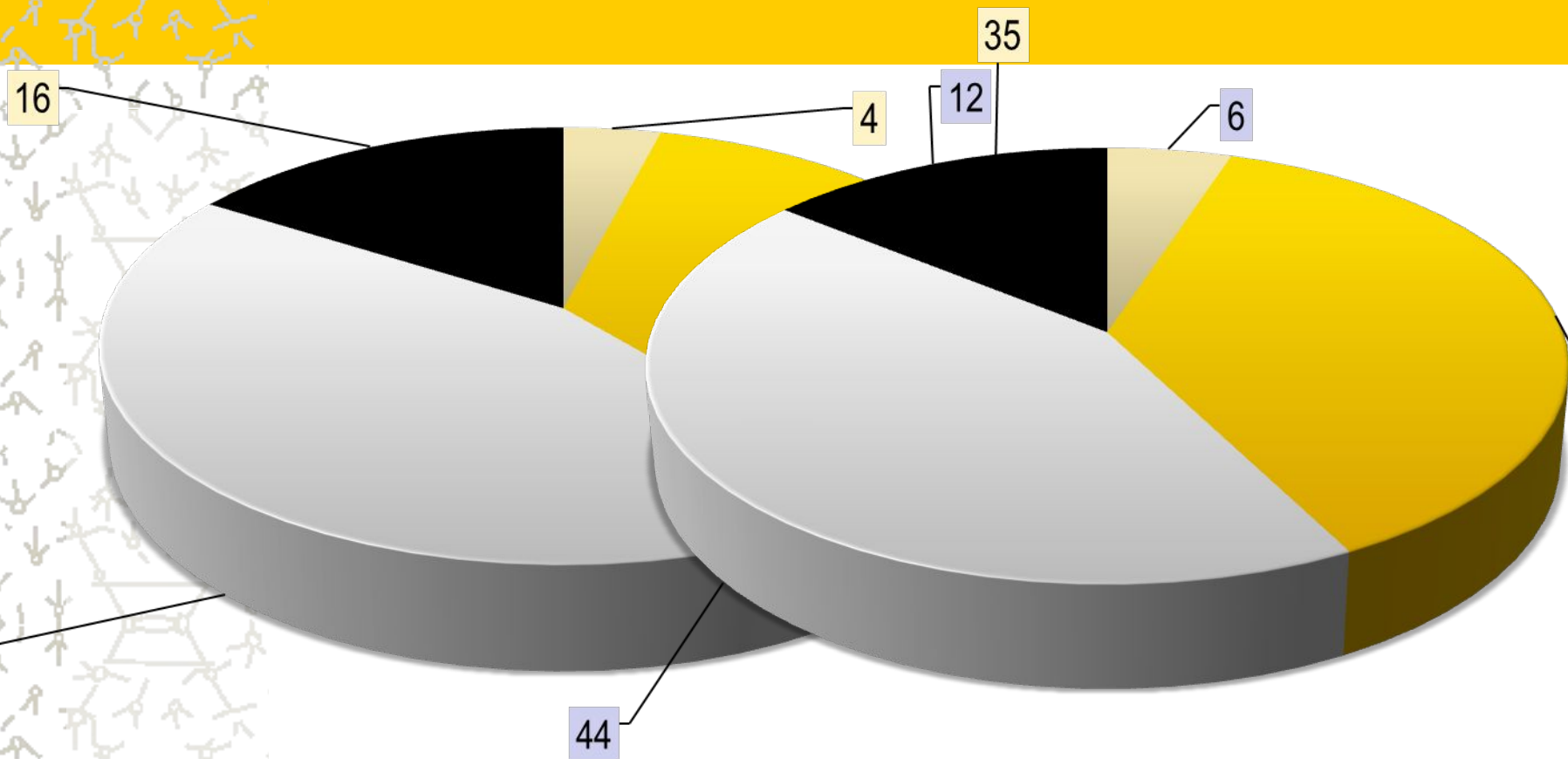


студенты



Развитие  
технического  
творчества

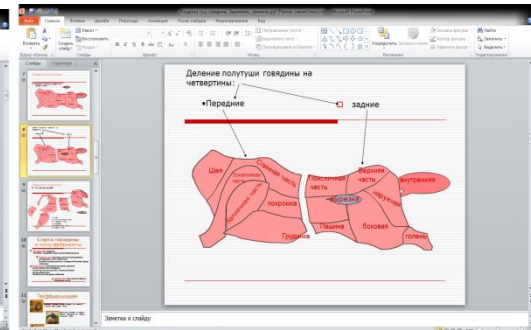
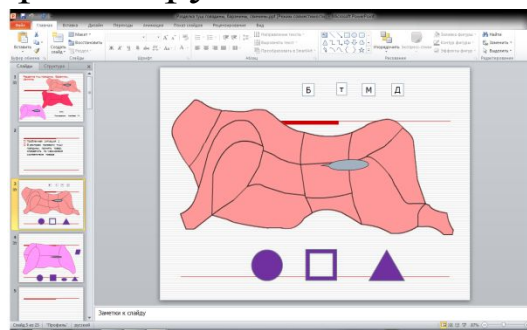
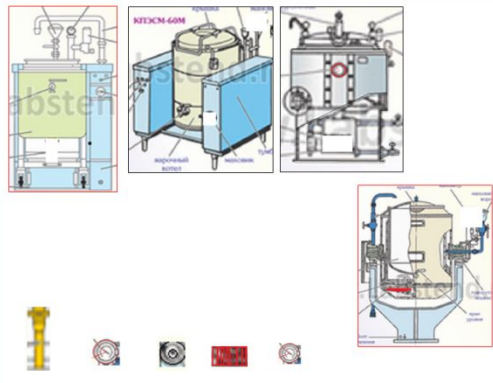
# Качественный показатель обученности 2014-2015 уч. год

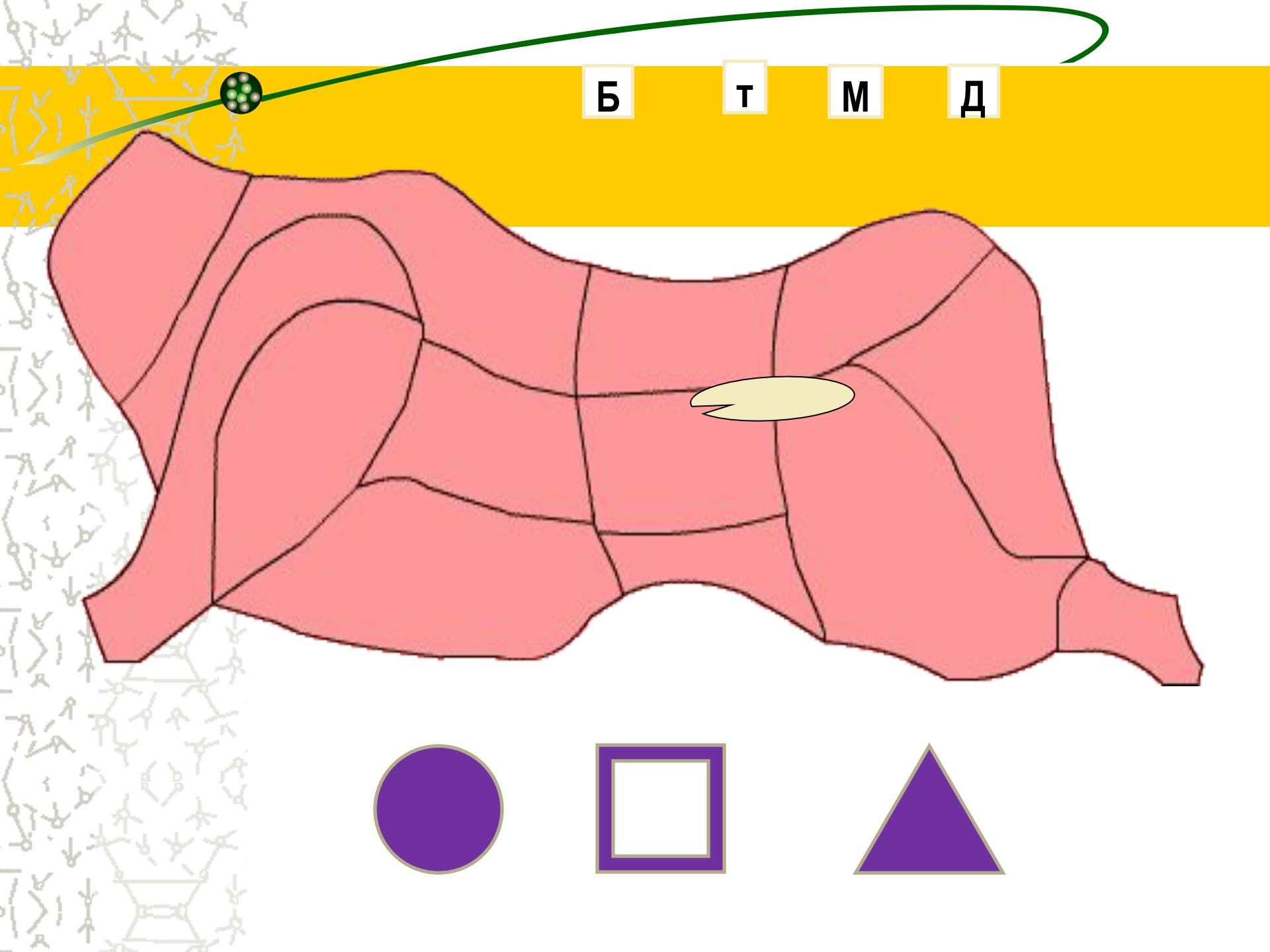


- Успеваемость обучающихся (на 5)
- Успеваемость обучающихся (на 5-4)
- Успеваемость обучающихся (на 4-3)
- Успеваемость обучающихся (на 3)

# Виртуальная лаборатория

Для того чтобы систематизировать теоретические знания и формировать практические и способствовать развитию *ключевых и профессиональных компетенций*, в целях совершенствования знаний по специальным дисциплинам: «Жабдықтау», «Оборудование» в кабинете *Спецдисциплины* функционирует **Виртуальная лаборатория**, оснащенная электронным плакатом оборудовании предприятия общественного питания, мультимедийный экран. По предмету Азық-түлік тауартануы, Товароведение пищевых продуктов созданы натуральные образцы макарон и круп.



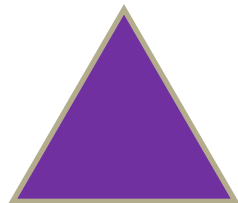
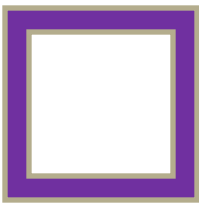
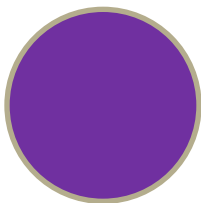


Б

Т

М

Д



## Учебно-методический комплекс





# Новое качество подготовки выпускника КОПиС

Оценка образовательных результатов  
в соответствии с ГОСО

Экзамен  
(квалификационный)

Освоение профессии



работодатель

Оценка квалификации  
в соответствии с ПС

Квалификационный  
экзамен

Сертификация  
квалификации

*Думаю, что мое участие в творческом конкурсе «Лучшая методическая копилка» позволит раскрыть возможности индивидуальной самореализации, повысит мотивацию к самообразованию, к совершенствованию профессиональной подготовки.*

**Казыбаева Гульнар Алманқызы  
«Колледж общественного питания и сервиса»  
акимата г. Астаны**



**Благодарю Вас за внимание  
и желаю творческих успехов  
в нашем общем нелёгком, но очень  
интересном деле !**