



**ТЫНЫМОВА АРАЙЛЫМ ЖАНАТОВНА**  
**ДАТА РОЖДЕНИЯ 02.05.1999Г.**  
**АКМОЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ ГОРОД**  
**СТЕПНОГОРСК.**

**ОБРАЗОВАНИЕ: СРЕДНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ**  
**ГККП «ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ**  
**КОЛЛЕДЖ», Г. СТЕПНОГОРСК»**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ**  
**ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ.**

**МЕСТО РАБОТЫ:**  
**ГККП «ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ**  
**КОЛЛЕДЖ ГОРОД СТЕПНОГОРСК**  
**МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ПИТАНИЯ»**



# БУДУЧИ ЕЩЕ СТУДЕНТКОЙ ПРИНИМАЛА АКТИВНОЕ УЧАСТИЕ В ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОЛЛЕДЖА, ГОРОДА И ОБЛАСТИ. БОЛЬШИМ ШАГОМ ВПЕРЕД СЧИТАЮ ПРИНЯТИЕ УЧАСТИЯ В НАПИСАНИИ НАУЧНОГО ПРОЕКТА . ЦЕЛЬ ПРОЕКТА БЫЛА СОХРАНИТЬ ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ЗЕЛЕНИ В ХЛЕБЕ А ТАК ЖЕ НОВЫЕ РАЗРАБОТКИ ВИДЫ ХЛЕБА.

**8 Престиж** // **РАКУРС** // 26.04.2018

## Студентки ИТК-2 разработали новые виды хлеба

«Хлеб всему голова» - гласит народная пословица, он ежедневно у нас на столе, и первая покупка, которая делается в магазине, - это хлеб.

Хлеб для здорового питания предназначен не только для ценителей оригинальных вкусов, но и для тех, кто следует здоровому образу жизни, следит за фигурой и при этом любит ароматный, полезный хлеб.

В последние годы хлебный прилавок радует разнообразием хлебобулочных изделий. Все больше и больше появляется новинок. Предприятие «Хлебники» хорошо известно в городе, наша продукция пользуется спросом у горожан, мы имеем постоянных покупателей. Наш коллектив всегда в поиске новых рецептов хлеба: ищем старинные, разрабатываем свои.

В рамках социального партнерства сотрудничаем с «Индустриально-техническим колледжем №2, г. Степногорск», который готовит специалистов предприятий питания. Хочется немного сказать о самом колледже, его преподавателях и студентах. Переступив порог учебного заведения, ощущаешь атмосферу доброжелательности, внимания и делового настроя. Я производственник и, конечно, меня интересовала поварская лаборатория. Для качественного обучения студентов, здесь есть все необходимое: технологическое оборудование, инвентарь, посуда, просторные светлые помещения. Познакомившись со студентами, порадовалась за нашу молодую смену. Есть молодые специалисты и занять достойное место в жизни. Рядом с ними их наставники - мастера и преподаватели, передающие свои знания, умения и опыт.

Ну а теперь о сотрудничестве. Студентки 3-го курса Тынымова Арайлым и Хабибулина Алина (будущие техники-технологи), под руководством мастера производственного обучения Ищенко М.И. и преподавателя специдисциплин Замыцкой Л.И., в учебно-исследовательской работе занялись разработкой новых видов хлебобулочных изделий «Хлеб аппетитный с сыром и зеленью» и «Лепешка со свежей зеленью». Целью их работы было создание полезного хлеба, обогащенного витаминами и белком и сохранения в нем аромата зелени. И им это удалось за счет высокой температуры и сокращения времени выпечки. Работа была не простая, я видела слезы разочарования на глазах у девушек, но они не отчаивались и принимались снова за дело. Совместный поиск ошибок, упорство, настойчивость и смекалка, стремление довести все до конца, принесли успех. Дальше дело за нашим предприятием - мною принято решение внедрить у себя на производстве опытные образцы хлеба, и в этом нам помогут студентки колледжа. Так что в ближайшее время наши горожане смогут отведать данные изделия. Надеемся, что они понравятся покупателям и это будет самая лучшая похвала нашим молодым, только начинающим свой путь в нашей нелегкой профессии, будущим специалистам.

P.S. Хочется обратиться к руководителям предприятий, чья деятельность связана с питанием наших горожан. Мы часто жалуемся на нехватку квалифицированных кадров, а ведь будущие кадры у нас рядом, наше участие в их формировании необходимо. Обучение и производство неразрывно связано. Мы не должны стоять в стороне и советовать на нерадивость молодых кадров. Наша задача - принимать участие в формировании знаний и умений студентов, рекомендовать тематику учебных и производственных занятий. Кто за?

И. БЕЛАЯ  
директор пекарни «Хлебники»



«ZIAT» Ғылыми-әдістемелік орталығы  
Научно-методический центр «ZIAT»

## ДИПЛОМ

«Ғылым шарайнасы» атты XI республикалық  
колледж және ЖОО студенттерінің  
ғылыми-зерттеу жұмыстары сайысында  
*III орынға ие болған*  
**Тынымова Арайлым**  
МАРАПАТГАЛАДЫ

НАГРАЖДАЕТСЯ  
**Тынымова Арайлым**  
зайнявший(ая) III место  
в XI Республиканском конкурсе  
научно-исследовательских работ  
учащихся колледжей и ВУЗов  
«Ғылым шарайнасы»

Ғылыми жетекшісі/Научный руководитель:  
Замыцкая Людмила Ильинична  
Ищенко Марина Ивановна

«ZIAT» ғылыми-әдістемелік  
орталығының жетекшісі  
Б.К. Жұмайнова

№:010101  
28.11.2018





# ПРОХОЖДЕНИЕ СТАЖИРОВКИ ДЛЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ И МАСТЕРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»



# ПРОХОЖДЕНИЕ КУРСОВ «ТАЛАП»

 КАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
«Талап» коммерциялық емес акционерлік қоғамы  
Оқу-тренингтік орталығы

## СЕРТИФИКАТ

Тынымова Арайлым Жанатовна

«Қазақстан Республикасының білім беру және жетілдіру саласындағы білім беру ұйымындағы 36 сағат көлемінде өткізілген «Талап» курсының аяқталуы туралы»

Вице-президент  Г. Күзенбаев



Телефон: +7 7172 411 1714  
Адрес: ҚР, Алматы қ. Сәуір 2023 ж.

КАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ

 КАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
«Талап» коммерциялық емес акционерлік қоғамы  
Оқу-тренингтік орталығы

## СЕРТИФИКАТ

Тынымова Арайлым Жанатовна

«Техникалық және қызметтік орта білім беру кәсіпкерлік және менеджмент саласындағы білім беру ұйымындағы 36 сағат көлемінде өткізілген «Талап» курсының аяқталуы туралы»

Вице-президент  Е. Күзенбаев



Телефон: +7 7172 411 1714  
Адрес: ҚР, Алматы қ. Сәуір 2023 ж.

КАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ

 КАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
«Талап» коммерциялық емес акционерлік қоғамы  
Оқу-тренингтік орталығы

## СЕРТИФИКАТ

Тынымова Арайлым Жанатовна

«Педагогтардың IT-күдіреттіліктерінің дамуы және жетілдіруі» курсының аяқталуы туралы»

«Талап» KEAK Президенті  С.С. Қурманбекова



Телефон: +7 7172 411 1714  
Адрес: ҚР, Алматы қ. Сәуір 2023 ж.

КАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ



# УЧАСТИЕ В КАЗАХСТАНСКОЙ ИНТЕРНЕТ ОЛИМПИАДЕ «КИО»



# УЧАСТИЕ В ЧЕМПИОНАТЕ WORLD SKILLS AQMOLA 2021 ПО КОМПЕТЕНЦИИ « ПЕКАРСКОЕ МАСТЕРСТВО» И ЗАНЯЛИ ТРЕТЬЕ ПРИЗОВОЕ МЕСТО.



47 Пекарское мастерство  
100 Scale Marks  
WorldSkills Kazakhstan Aqmola 2021

Name	Member	Time	A (24.00)	B (24.00)	C (24.00)	D (24.00)
Аннусаевна Савинова		08:26	21.74	20.00	0.00	0.00
Семенина		08:05	22.00	22.00	0.00	0.00
Минина		08:07	20.00	23.76	0.00	0.00
Данилова Рузалия		08:24	20.01	23.02	0.00	0.00
Коческина Пажма		08:20	21.74	20.04	0.00	0.00
Анжусинов Динар		08:05	20.07	21.40	0.00	0.00
Нуржан Турсунжан		08:24	20.42	21.00	0.00	0.00
Тадурова		08:27	21.04	19.00	0.00	0.00
Тадурова		08:16	21.00	19.25	0.00	0.00
Аманжолжан		08:09	20.00	19.00	0.00	0.00
Турсунжан		08:25	20.78	14.00	0.00	0.00
Турсунжан		08:20	22.00	14.00	0.00	0.00
Данилова		08:20	22.00	14.00	0.00	0.00



# ЭССЕ

- ГЛАВНОЙ ЗАДАЧЕЙ КАК МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ, СЧИТАЮ - **НАУЧИТЬ**. НАУЧИТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ РАБОТАТЬ РУКАМИ, НАУЧИТЬ ВЫПОЛНЯТЬ РАБОТУ ГРАМОТНО И ПРОФЕССИОНАЛЬНО, ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ В ДАЛЬНЕЙШЕЙ СВОЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОЛУЧАЛ НЕ ТОЛЬКО МАТЕРИАЛЬНО, НО ИСПЫТЫВАЛ И МОРАЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ СВОЕГО ТРУДА.
- Я НЕ ТОЛЬКО МАСТЕР, НО И ЖИЗНЕРАДОСТНЫЙ ЧЕЛОВЕК. СТАРАЮСЬ С ПЕРВЫХ ДНЕЙ И ВСТРЕЧ В КАЖДОЙ НОВОЙ ГРУППЕ, НАЙТИ ПОНИМАНИЕ, ТАК КАК ФОРМИРОВАНИЕ СПЕЦИАЛИСТА СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ТРЕБОВАНИЯМ СОВРЕМЕННОГО РАБОТОДАТЕЛЯ - ЭТО ГЛАВНАЯ ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ЦЕЛЬ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ.
- ПЕРВЫЕ УРОКИ МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ, Я ПОЛУЧИЛА ОТ СТАРШИХ НАСТАВНИКОВ: ИЩЕНКО М.И И ПРЕПОДАВАТЕЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН ЗАМЫЦКОЙ Л.И. СТАВ МАСТЕРОМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ, МЕНЯЕШЬСЯ САМ, МЕНЯЕТСЯ ТВОЕ ОКРУЖЕНИЕ, МИРОВОЗЗРЕНИЕ, ИНТЕРЕСЫ. С НАЧАЛО ЭТОГО НЕ ОСОЗНАЕШЬ, ПОТОМ ТЕБЕ НАЧИНАЮТ ГОВОРИТЬ ОБ ЭТОМ ОКРУЖАЮЩИЕ, ТЫ ПОСТЕПЕННО НАЧИНАЕШЬ ПРИВЫКАТЬ К ПЕРЕМЕНАМ И НАКОНЕЦ, ЖИТЬ СВОЕЙ ПРОФЕССИЕЙ.
- РАБОТАЯ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ, НАЧИНАЕМ ПОНИМАТЬ, КАКИЕ ВЫСОКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРЕДЪЯВЛЯЕТ К ТЕБЕ ТВОЯ ПРОФЕССИЯ. НЕОБХОДИМО БЫТЬ КАЖДОЕ УТРО САМООРГАНИЗОВАННОЙ, ТЕРПЕЛИВОЙ, ПРИВЕТЛИВОЙ, СПОКОЙНОЙ. ПОНИМАНИЕ ЗНАЧИМОСТИ СВОЕГО ТРУДА, ЧУВСТВО ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СВОЮ РАБОТУ ЗАКЛАДЫВАЕТСЯ НА УРОКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ, В ХОДЕ КОТОРОГО У ОБУЧАЮЩИХСЯ ФОРМИРУЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ НА ОСНОВЕ ТЕХ ЗНАНИЙ, КОТОРЫЕ ОНИ ПОЛУЧАЮТ НА УРОКАХ ТЕОРИИ.
- С КАЖДЫМ ГОДОМ ОБУЧЕНИЯ В ПОМОЩЬ ОРГАНИЗАЦИИ И ПОДГОТОВКУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УРОКА ПРИХОДЯТ, НОВЫЕ ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ: ЭТО УРОКИ С ЭЛЕМЕНТИМИ ДЕЛОВОЙ ИГРЫ, ГДЕ РАЗВИВАЕТСЯ У ОБУЧАЮЩИХСЯ ЛОГИЧЕСКОЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ МЫШЛЕНИЕ, УРОКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО МАСТЕРСТВА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИКТ.
- В СВОЕЙ РАБОТЕ БОЛЬШОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ, ПРОВОЖУ В ГРУППЕ КЛАССНЫЕ ЧАСЫ, ПОСВЯЩЕННЫЕ ПАТРИАТИЗМУ, ЭСТЕТИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ, ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ. УЧАСТВУЕМ В ЖИЗНИ ТЕХНИКУМА, СПОРТИВНЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ. И КОНЕЧНО ПРОВОДИМ КЛАССНЫЕ ЧАСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ, ДЕКАДЫ ПО ПРОФЕССИИ И КОНКУРСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА.

- *ПРОФЕССИЯ ПОВАР — ЭТО ОСОБАЯ ПРОФЕССИЯ. ПОЧЕТНЕЕ И ДРЕВНЕЕ ПРОФЕССИИ, ЧЕМ «КОРМИЛЕЦ» НА ЗЕМЛЕ НЕТ! И ЭТО ОТРАДНО!*
- *ТРУД ДОЛЖЕН ПРИНОСИТЬ ЧЕЛОВЕКУ УДОВЛЕТВОРЕНИЕ, А КОГДА ВИДИШЬ УДОВЛЕТВОРЕННЫЕ ГЛАЗА СТУДЕНТОВ СВОЕЙ ЖЕ РАБОТОЙ, ТО ЭТО ПРИЯТНО ВДВОЙНЕ, ОТ ПОНИМАНИЯ ТОГО, ЧЕМУ ТЫ ИХ НАУЧИЛ. ВЕДЬ КУЛИНАРИЯ ЭТО НЕ ПРОСТО РЕМЕСЛО, А ИСКУССТВО.*
- *ЖИЗНЬ ПОСТОЯННО БРОСАЕТ НАМ ВЫЗОВ И СТАВИТ ПРЕПЯТСТВИЯ – БОЛЬШИЕ И МАЛЕНЬКИЕ, И МОЯ СИСТЕМА, СЛОЖЕННАЯ ИЗ ТАКИХ ОРИЕНТИРОВ, ПОМОГАЕТ ПРЕОДОЛЕВАТЬ ВСЕ БАРЬЕРЫ, КОНЕЧНО, НЕ ВСЕГДА ВСЕ ВЫХОДИТ, В СИЛУ НЕБОЛЬШОГО ЕЩЕ ОПЫТА.*
- *ВПЕРЕДИ МНОГО ЗАДАЧ, КОТОРЫЕ Я ОБЯЗАТЕЛЬНО РЕШУ ВМЕСТЕ СО СВОИМИ СТУДЕНТАМИ И ДОБЬЮСЬ, ЧТОБЫ МОИ ВЫПУСКНИКИ ОБЛАДАЛИ ТАКИМ НАБОРОМ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ОТ КОТОРЫХ РАБОТОДАТЕЛИ БУДУТ В ВОСТОРГЕ!*