



world skills

Аспаз ісі

БАЙҚАУ ЕРЕЖЕСІ

Астана 2024 ж

«КЕЛІСІЛДІ»
Бас сарапшысы
А.Красовская
« » 2024 ж.



ЕРЕЖЕ

Астана қаласы техникалық және кәсіптік колледж студенттері мен кәсіпорындарының 16 және 22 жас аралығындағы жас мамандары үшін WorldSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының өтуі туралы

I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. WorldSkills Astana «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша «Аспаз ісі» қалалық чемпионатын Астана қаласының Білім басқармасы өткізеді.
- 1.2. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы Астана қаласының Білім басқармасы.
- 1.3. Қатысушылар бейджикпен кәсіби киімде болуы керек.
- 1.4. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.
- 1.5. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионаты Астана қаласы колледж студенттері мен кәсіпорындардың жас мамандары үшін 0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандықтары бойынша өткізіледі.

II. МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ

- 2.1. Қалалық чемпионаттың негізгі мақсаты: Worldskills Astana «Аспаз ісі» чемпионаты Қазақстанда Worldskills қозғалысын насихаттау, шеберліктің осы түрінде біліктілікті көрсету және бағалау.
- 2.2. Чемпионаттың міндеттері: студенттердің кәсіби шеберлік деңгейін анықтау, жұмыс мамандығын танымал ету.
- 2.3. Worldskills Kazakhstan ұлттық чемпионатына қатысу үшін кандидатты анықтау.

III. ӨТКІЗУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

- 3.1. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» құзыреттілігі бойынша чемпионат 20.05.2024 бастап 22.05.2024 дейін 9.00-де өткізіледі. Мекен-жайы: Астана қаласы, Ш.Айтматов көшесі 41 б, Құзыреттілік орталығы, Астана қаласы әкімдігінің "Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі" ШЖҚ МКК.
Байланыс телефондары: 501652, 87023489699.
- 3.2. Өтінімдерді (№1 Қосымша) техникалық колледж 2024 жылғы 10 наурызға дейін қабылдайды: мекенжайы Сарыарқа ауданы, Бердібек Соқпақбаев көшесі 19, e-mail wsk2021nursultan@mail.ru

IV. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатына колледж студенттері мен тамақтандыру кәсіпорындарының мамандары қатыса алады (№1 Қосымша)
- 4.2. Чемпионатқа қатысушы кәсіби киімге және бейджикпен қатысуы тиіс:
 - аспаз күртешесі;
 - шалбар;
 - ұсынуға арналған ақ алжапқыш;
 - пісіруге арналған қара алжапқыш;

- аспаз қалпағы
- ыдыс сүлгісі;
- мойын орамалы (міндетті емес);
- алды жабық аяқ киім;
- ақ шұлық;
- рұқсаты бар санитарлық кітапша.

4.3. Қосымша қажетті құрал-саймандарды өзімен бірге сарапшының келісімі бойынша алып келуге болады.

4.4. Алаңда тыйым салынған материалдар мен жабдықтар: конкурсқа қатысушыларға шикізатты, яғни азық-түлік өнімдерін немесе қоспаларды әкелуге тыйым салынады, алдын ала дайындамалар жасауға рұқсат етілмейді. Презентация үшін өз табақтарын пайдалануға рұқсат етілмейді.

V. ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

5.1. Жеребені чемпионат басталғанға дейін СК төрағасы (WSK бас сарапшысы) өткізеді.

5.2. Байқау тапсырмасы тек практикалық жұмыстан тұрады. Аспаздық іс бойынша Чемпионат нақты уақыт форматында 3 күнде 1 модуль, 2 модуль, 3 модуль, 4 модуль, 5 модуль орындалады. Әр модульді орындау үшін тапсырманың күрделілігіне байланысты 1,5-тен 2,5 сағатқа дейін уақыт бөлінеді.

Бес модуль 3 жұмыс күніне есептелген (№2 Қосымша).

5.3. С-1 күні «Қара жәшікті» ашу және құпия өнімді жариялау жеребе тастағаннан кейін бірден жүргізіледі. Қатысушы өнімдермен танысып, мәзір және технологиялық карта құрастыруы тиіс. Қатысушы алдын ала үлгі мәзірі жасап, ол бойынша дайындала алады. Бірақ «Қара жәшіктің» құпия ингредиенттері олар дайындаған тағамға енгізілуі тиіс. Қатысушының тағамды уақытынан бұрын ұсынуға құқығы жоқ. Қатысушыға ұсыну уақыты мен уақыт интервалын (уақыт қалдығын) Сарапшылар хабарлайтын болады. Сервировка жасауға арналған уақытта ешбір кідіріс болмауы тиіс. Тамақты ұсыну белгіленген уақыт шегінде жүзеге асырылады (плюс-минус бір минут). Тағамды ұсыну белгіленген және плюс-минус бір минут уақыттан кідірілген жағдайда қосымша айыппұлдық бес минут беріледі, тамақтың кешіктірілген әрбір минутына 0,1 балл шегеріледі. Осы мерзім өткеннен кейін тағамдар презентациядан алынып, бағаланбайды.

Ескертпе

Қатысушы алдын ала мәзір жасайды және ол бойынша дайындалады. Барлық модульдерді толығымен атқарады. «Қара жәшіктің» құрамына әрбір модуль үшін тек 1 құпия ингредиент кіреді. Қалған өнімдердің атауы белгілі. Чемпионаттың С-1 күні конкурстық тапсырмаға 30% өзгерістер енгізіледі.

VI. WORLDSKILLS ASTANA "АСПАЗ ІСІ" ЧЕМПИОНАТЫН ӨТКІЗУ ШАРТТАРЫ ЖӘНЕ КОНКУРСТЫҚ ЖҰМЫСТАРДЫ БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

6.1. Бағалау критерийлері

Бұл бөлімде бағалау критерийлері және қойылатын балдардың саны (субъективті және объективті) анықталған. Барлық бағалау критерийлері бойынша жалпы балл саны 100 құрайды.

Бөлім	Критерий	Бағалау		
		Субъективті (егер бұл колданылса)	Объективті	Жалпы
А	Гигиена	0	10	10
В	Дайындау және уақытты	19	11	30

	есептеу			
C	Презентация	13	7	20
D	Дәмі	40	0	40
Барлығы		72	28	100

6.2. Субъективті бағалау

Бағалар 1-ден 10-ға дейінгі шкала бойынша қойылады:

Үздік	10
Өте жақсы	9
Жақсы	8
Жалпы жақсы	7
Қанағаттанарлық	6
Нашар	5
Жеткіліксіз	4
Өте жаман	2
Қанағаттанарлықсыз	1

Негізгі талаптар: қолданылатын технологиялардың заманауи аспаздық дәстүрлерге сәйкестігі; дәмдер мен хош иістердің теңдестігі мен үйлесімдігі; дайын тағамды безендіру мен таныстырудың көркемдік дәмі мен шығармашылық тәсілі. **МОДУЛЬГЕ ШОЛУ** (100 %). 1-4 модуль бойынша баллдар туралы ақпарат (№4 Қосымша).

- 1 модуль жалпы балдардың 20% -ы
- 2 модуль жалпы балдардың 20% -ы
- 3 модуль жалпы балдардың 20% -ы
- 4 модуль жалпы балдардың 20%-ы
- 5 модуль жалпы балдардың 20%-ы

6.2. Шегерімдер

Бағаланатын аспектіні бұзғаны үшін сарапшылардың шешімімен балл шегеріледі. Шегерілетін баллдардың сомасы аспектіге байланысты және объективті бағалау түрінде жіктеледі.

6.3. Шеберлікті бағалау критерийлері

Шеберлікті бағалау критерийлері қандай да бір баға қалай және неге қойылатынын нақты түсіндіретін аспектілердің нақты қысқа анықтамалары болып табылады. Төменде бағаланатын аспектілердің мысалы берілген

Бөлім	Критерий	Балдар	Жалпы
A	Гигиена; - сыртқы түрі және жеке гигиена; - жұмыс орнының тазалығы; - қалдықтармен жұмыс;	10 5 5	20
B	Дайындау технологиясы және уақытты есептеу: - жұмыс орнын дайындау; - шикізат жиынтығын дайындау; - шикізатты дайындаудың кәсіби дағдылары; - дайындау технологиясының ережелерін сақтау; - рецептің дәлдігі; - міндетті ингредиенттерді қолдану; - өнімді дайындау уақытын есептеудің дұрыстығы. - ұйымдастырушылық қабілеті.	5 5 10 10 10 5 5	60

С	Презентация: - өнімнің сәйкестігі - сыртқы көрініс эстетикасы - заманауи әдістер мен технологияларды қолдану - шығармашылық көзқарас - презентацияның нақтылығы	2	10
		2	
		2	
		2	
		2	
D	Органолептикалық көрсеткіштер: - сыртқы түрі, - түсі, - дәмі; - ішкі құрылымы - ұқыптылығы	2	10
		2	
		2	
		2	
		2	
Барлығы			100

VII. ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

7.1. Чемпионаттың басталуына бір күн қалғанда қатысушылар өздерінің жұмыс орындарына баруына және жалпы тәртіп бойынша ақпарат алуға мүмкіндік алады. Қатысушылар жұмыс орнын меңгеріп, жабдықтармен таныса алады.

7.2. Чемпионаттың барлық қатысушылары үшін қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық өткізу. Техникалық сарапшылардың ведомоспен расталған қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізуін бақылау (№5 Қосымша).

7.3. Қауіпсіздік техникасының салалық талаптары: алғашқы көмек қобдишасының болуы.

VIII. WORLDSKILLS ASTANA «АСПАЗ ІСІ» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҰЙЫМДАСТЫРУ КОМИТЕТІ

8.1. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатына жалпы басшылықты құрамына арнайы пәндер оқытушылары мен колледждің өндірістік оқыту шеберлері, чемпионатты өткізуге қатысатын әлеуметтік серіктестердің өкілдері кіретін ұйымдастыру комитеті жүзеге асырады.

8.2. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының ұйымдастыру комитеті Астана қаласының Білім басқармасы.

8.3. Ұйымдастыру комитетінің қызметіне:

- WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатын дайындау және өткізуге жалпы басшылық жасау»;

- сараптама тобын қалыптастыру және бекіту;

- WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының ережесін әзірлеу және бекіту, WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатын өткізу және ұйымдастыру мерзімін белгілеу;

- WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатына қатысушылардың өкілеттігін тексеру;

- WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының қорытындысын талдау және қорытынды хаттама жасау кіреді.

8.4. WSK чемпионатын өткізу үшін **СК төрағасы (WorldSkills бас сарапшысы)** мен сарапшылар құрамында сараптамалық кеңес (СК) құрылады. (№6 Қосымшада). Сарапшылар колледж өкілдері мен әлеуметтік серіктестерден құралады. Кеңес чемпионат басталғанға дейін өткізіледі, онда сарапшылар арасындағы міндеттер бөлінеді және жұмыс регламенті келісіледі.

8.5. Сараптамалық кеңестің (СК) қызметіне:

- WorldSkills турниріне қатысушылардың байқау тапсырмаларын орындауын тексеру;

- тексеру нәтижелерін бағалау;

- WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының жеңімпаздарын анықтау кіреді.

8.6. Сараптамалық кеңестің (СК) барлық шешімдері хаттамаланады (№7 Қосымша) және оған ұйымдастыру комитетінің мүшелері қол қояды.

IX. WORLDSKILLS ASTANA «АСПАЗ ІСІ» ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ЖАРИЯЛАУ ЖӘНЕ ЖЕҢІМПАЗДАРДЫ МАРАПАТТАУ

9.1. Worldskills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының қорытындысы WorldSkills қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысын қорытындылайды.

9.2. Қорытындылар жеке шығарылады.

9.3. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатындағы орындар балл сомасы бойынша анықталады.

9.4. Сарапшылар команданың тапсырмаларын тексереді.

9.5. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының жеңімпаздарын марапаттау үшін жеке келесі орындар беріледі:

- бірінші орын - алтын жүлдегер;

- екінші орын - күміс жүлдегер;

- үшінші орын - қола жүлдегер.

№1 Қосымша

WorldSkills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)
«Аспаз ісі» қатысушыларының тізімі

№ р/с	Тегі, аты, әкесінің аты	Мекеме, қатысушы	Жетекшісі

№2 Қосымша

(100%) = Модуль 1 (20%). Модуль 2(20%) + Модуль 3 (20%) + Модуль 4 (20%) +
Модуль 5 (20%)

Модуль 1	Ақсеркеден (семга) тартар	«Аспаз»
Сипаттамасы	2 порция ақсеркеден (семга) тартар дайындау Екі тағамды тұздықпен және өзі дайындаған нан себетімен ұсыну. Нан себетінде нанның бір түрі болуы керек (Гриссини наны міндетті түрі. (әр порцияда кемінде 4 дана)	
Ұсыну	Тағамның салмағы кем дегенде 90 г. - максимум 150 г. 20-30 см тегіс, ақ жалпақ, жиектері бар тікбұрышты табақтарда 2 порциясы беріледі. Нан себеті бөлек тәрелкеде бірге ұсынылады. Нан себетінің салмағы 50 г. аспайды Ұсыну температурасы 1° С ден 14° (тәрелкеде) Екі бірдей тағамды ұсыну Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!! Қызмет көрсету терезесі берілуден 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минуттан кейін жабылады.	

	Бір табақ демонстрациялық үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдердегі өнімдерді қолданыңыз Негізгі ингредиент гриссини (қара жәшік)
Арнайы жабдықтар	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.

№ р/с	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орның дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Негізгі тағамды дайындау, нан және безендіру	60 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
Барлығы:		90 мин= 1,5 сағат

Модуль 2	Қақталған етпен безендірілген көкөністерден езбе көже	«Аспаз»
Сипаттамасы	3 порция қақталған етпен безендірілген көкөністерден езбе көже дайындау	
Ұсыну	<p>Тағамның салмағы кем дегенде 180 грамм. Езбе көженің 3 порциясы жеке табақтарда беріледі Ұсыну температурасы 55-60° С ден 1° (тәрелкеде) Үш бірдей салатты ұсыну Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!</p> <p>Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір тәрелке тағамды бағалау үшін ұсынады, содан кейін демо-үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екі табақты өлшенетін көрсеткіштерді бағалау және дегустацияға ұсынады.</p>	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдердегі өнімдерді қолданыңыз Негізгі гарнир қақталған ет	
Арнайы жабдықтар	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

№ р/с	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орның дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Негізгі тағамды дайындау ж	60 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
Барлығы:		90 мин=1,5 сағат

Модуль 3	Құс етінен негізгі ыстық тағам	Аспаз
Сипаттамасы	<p>Екі гарнир мен тұздықпен 2 порция «Котлета по Киевски» тағамын дайындау.</p> <p>Екі тағамды тұздықпен бірге ұсыну керек.</p> <p>Әр тәрелкеде тұздық болу керек, жәнеде тұздықтың дәмін айыру үшін қосымша тұздыққа арналған ыдыста 30 грамм негізгі тұздықты дегустацияға ұсыну.</p> <p>Екі тағамды екі гарнирмен бірге ұсынады:</p> <p>Міндетті гарнир: картоптан гратен, Гарнирдің біреуі: кара жәшік; Тағамның салмағы 250 граммнан 300 граммға дейін.</p>	
Ұсыну	<p>Ыстық тағамның екі порциясы диаметрі 31 см, ақ, тегіс тәрелкеде ұсынады.</p> <p>Негізгі тағам кем дегенде 60°C температурада ыстық күйінде берілуі керек.</p> <p>Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады.</p> <p>Бір табақ демонстрациялық үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.</p>	
Негізгі ингредиенттер	<p>Келесі ингредиенттер тағамға қосылуы керек және қосымша қамтамасыз етіледі:</p> <p>2 гарнир (кара жәшік)</p>	
Арнайы жабдықтар	<p>Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.</p>	

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орның дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Негізгі тағамды дайындау	90 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
Барлығы:		120 мин= 2 сағат

Модуль 4	Еттен ыстық тағам	«Аспаз»
Сипаттамасы	<p>Екі гарнир мен тұздықпен 2 порция Well Done прожаркасымен еттен тағам дайындау.</p> <p>Тұздықты екі тағамға ұсыну, дайындалатын тағамға сәйкес.</p> <p>Әр тәрелкеде тұздық болу керек, жәнеде тұздықтың дәмін айыру үшін қосымша тұздыққа арналған ыдыста тұздықты дегустацияға ұсыну.</p> <p>1 гарнир: түрлі-түсті бұрыш</p>	

	2 гарнир: көкөніс. Екі тағам бір қышқыл-тәтті тұздықпен ұсынылады Тағамның салмағы 250 граммнан 300 граммға дейін.
Ұсыну	Ыстық тағамның екі порциясы диаметрі 31 см тәрелкеде ұсынады. Негізгі тағам кем дегенде 60°C температурада ыстық күйінде берілуі керек. Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір табақ демонстрациялық үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.
Негізгі ингредиенттер	Келесі ингредиенттер тағамға қосылуы керек және қосымша қамтамасыз етіледі: Сиыр еті 1 гарнир: түрлі-түсті бұрыш 2 гарнир: қатысушының таңдауы бойынша көкөніс.
Арнайы жабдықтар	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орның дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Негізгі тағамды дайындау	90 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
Барлығы:		120 мин= 2 сағат

Модуль 5	«Кракелинмен шу» десерті	«Аспаз»
Сипаттамасы	«Кракелинмен шу» десертінің үш порциясын, гарнирге жемістен чатни және шоколадтан декор дайындау. Үш тағамды креммен ұсыну қажет. Кремге арналған негізгі ингредиент - құпия ингредиент. Жеміс-жидек қатысушының таңдауы бойынша Міндетті түрде шоколадтан декор. Бір түрлі тұздықты екі тағамға ұсыну, дайындалатын тағамға сәйкес. Тағамның салмағы 150 граммнан 200 граммға дейін.	
Ұсыну	Тағамның екі порциясы диаметрі 31 см табада ұсынады. Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір табақ демонстрациялық үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.	
Негізгі ингредиенттер	Келесі ингредиенттер тағамға қосылуы керек және қосымша қамтамасыз етіледі: Крем үшін (қара жәшік)	

Арнайы жабдықтар	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.
-------------------------	--

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орның дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Негізгі тағамды дайындау	120 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
Барлығы:		150 мин= 2,5 сағат

Технологиялық карта (Үлгі)

Модуль 1: Дала қуырдығы

№ р/с	Азық-түлік атауы	Азық-түлік нормасы				Дайындалу технологиясы
		2 порция				
		1порция				
		Брутто	Нет то	Брут то	Нет то	
Жайлау дала қуырдағы						
1	Асқабақ	30	20	60	40	Алдын ала өңделген қарын мен бауырды сүтке саламыз. Қой етін текшелерге, пиязды майдалап турап. Сары май қосылған ыстық табада ет, қарын және пиязды алтын түске дейін қуырып, коньяк дәмдеуіштерін қосып, пісіреміз. Су құйып, қақпағын 45-50 минут қайнатамыз. Бауырды текшелерге кесіп, дайын болғанша қуырыңыз. Етке бауыр қосып, көбірек су құйып, қақпағын жауып қайнатамыз. Асқабақтың қабығын тазалап, әр ыдысқа 70-80 грамм дайын қуырдақты салып, үстіне асқабақ тілімдерін салып, 180 градуста 10-15 минут пісіріңіз.
2	Қой еті	40	40	80	80	
3	Бауыр	20	20	40	40	
4	Қарын	10	10	20	20	
5	Сарымсақ	1	1	2	2	
6	Жуа	35	30	70	60	
7	Коньяк	10	10	20	20	
8	Сары май	10	10	20	20	
9	Кориандр	3	3	6	6	
10	Қара бұрыш					
11	Зира	3	3	6	6	
Пита						
1	Ұң	30	30	66	60	Жылы сүтті қант пен ашытқымен араластырып, ұн мен тұзды құйып, қамырды илейміз және 30 минутқа қалдырамыз. Қамырды жайып, сары маймен майлап, D8 сақинасын кесіңіз, пешке 200 градуста 5-7 минутқа қойыңыз.
2	Сүт	15	15	36	36	
3	Қант	5	5	10	10	
4	Сары май	10	10	20	20	
5	Ашытқы	3	3	6	6	
6	Тұз	1	1	2	2	

Шығымы: 90 (80, 10)	Сапасына қойылатын талаптар: Қуырдақ дәмдеуіштер мен қуырылған еттің иісіне дәміне сай, сарғыш түсті, формасы сақталған, лаваш қытырлақ
----------------------------	---

ӨНІМДЕР ТІЗІМІ

Байқауда өнімдердің бірыңғай тізімі қолданылады. Азық-түліктер тізіміндегі позицияларды қосуға немесе жоюға тыйым салынады. Конкурстық тапсырманы орындау үшін қатысушылар тек осы тізімде көрсетілген азық-түліктерді пайдаланады. Азық-түлік тізімін, чемпионат басталмас бұрын, екі апта қалғанда толтырып, ұйымдастырушыларға жіберу керек. Барлық күндерге азық-түліктердің саны көрсетілген. Қай күні және қанша мөлшерде қажет екенін қатысушы көрсетеді. Тізімде "Ескерту" терезесі бар. Егер қатысушыға тұтас апельсин қажет болса, ол оны ескертуде жаза алады. Қатысушыларға қара жәшікке арналған және міндетті азық-түліктерді бірдей мөлшерде береді және оларға тапсырыс берудің қажеті жоқ. Егер қатысушыға ұсынылған азық-түліктердің барлығы қажет болмаса, оларды белгілеп тоңазытқышқа салып қояды.

Азық-түлік тізімі конкурстық тапсырмамен бірге Excel форматында жарияланады. Оны осы форматта толтырылуы қажет.

№ 3 Қосымша

Мәзірді толтыру үлгісі

МӘЗІР

Модульдің атауы	Сипаттамасы
Ақсеркеден тар-тар	Кус-кус гарнирімен лимон гелі қосылған шарап глазуріндегі теңіз өнімдері мен балықтан тар-тар.
Қақталған етпен безендірілген көкөністерден езбе көже	Брокколи және кептірілген қызанақтан, қақталған ет және бұрыш соусымен езбе көже.
Құс етінен негізгі ыстық тағам	Қуырылған пияз және шпинат қосылған картоп пюресі қосылған тауық еті, сорпасында бөктірілген сәбіз, берблан соусымен.
Еттен ыстық тағам	Базилик сорбенті қосылған ет, безе қосылған тұздалған гранола, көкжидек қосылған кремді соус.
«Кракелинмен шу» десерті	Ваильді креммен, алма шербеті, көкжидек пен безе қосылған тұздалған гранола, кілегейлі көкжидек тұздығы бар кракелинмен шу десерті.

№ 3 Қосымша

МӘЗІР

Модульдің атауы	Сипаттамасы
1-ші күн	
Модуль 1	
Модуль 2	
2-ші күн	
Модуль 3	
Модуль 4	
3-ші күн	

Модуль 5	
----------	--

Қатысушыларға арналған нұсқаулық:

- ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!;
- жалпы үстелдегі ингредиентті қолдану рұқсат;
- технологиялық картаға сәйкес өнімдер тізіміндегі ингредиенттерді пайдаланыңыз Сайысқа қатысушының тулбоқтағы материалдар мен құрал-жабдықтары Тулбокс модульдерді орындауға қажетті құрал-жабдықтары қамтуы керек

Жарыс алаңында тыйым салынған материалдар мен құралдар-жабдықтар

Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.

Тапсырмаларға сипаттама

Тоңазытқыштағы шикізаттарды, жартылай фабрикаттарды бөлек сақталуын ұйымдастыру керек

Жұмыс орны мен ракавинаны ыдыстармен толтыруға болмайды

Таза, жинақы және тиімді жұмыс істеу керек.

Жұмыстың басында, тапсырмаларды орындау кезінде санитарлық талаптар мен қауіпсіздік ережелерін сақтай отыра жұмыс істеу.

Сіз таза, ұқыпты және тиімді жұмыс істеуіңіз керек

Ластану болмауы керек; өнімдер бөлек сақталуы керек, ал барлық дайындамалар буып-түйілген/тартылған және таңбаланған болуы керек.

Азық-түліктің шеттен тыс артық шығыны болмауы керек.

1-4 модульдер бойынша балдар туралы ақпарат

Бөлім	Критерийлер	Оценки		
		Субъективті (егер бар болса)	Объективті	Жалпы
A	Гигиена	0	10	10
B	Дайындау және уақытты есептеу	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Дәмі	40	0	40
Барлығы		72	28	100

Бағалар 1 – 10 аралығындағы шкала бойынша қойылады:

Үздік	10
Өте жақсы	9
Жақсы	8
Жалпы жақсы	7
Қанағаттанарлық	6
Нашар	5
Жеткіліксіз	4
Өте жаман	2
Қанағаттанарлықсыз	1

№5 Қосымша

Қатысушылардың жұмыс орнындағы еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі бойынша нұсқаулық хаттамасы Worldskills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

№ p/c	Сарапшының/қатысушының Т.А.Ә.	Нұсқаулықтан өтуші қатысушының/сарапшының қолы	Нұсқаулық өтуші техникалық сарапшының Т.А.Ә.	Нұсқаулық берушінің қолы

№6 Қосымша

Сарапшылар тізімі

WSK қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

№ p/c	Т.Ә.А	Жұмыс орны, қызметі	Электронды мекен жайы және телефоны

№7 Қосымша

Сарапшылар комиссиясының хаттамасы

Worldskills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

ХАТТАМА

Нұр-Сұлтан қаласы Worldskills қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысы

күзiреттiлiк бойынша _____

Қатысқандар:

СК төрағасы (Worldskills бас сарапшысы): _____

күзiреттiлiк бойынша _____

Сарапшылар:

1.

2.

3.

1. Жарысқа қатысқандар ____ адам

СК төрағасы (Worldskills бас сарапшысы):

күзiреттiлiк бойынша _____

Сарапшылар:

№ p/c	Қатысушының Т.А.Ә	Облыс/қала	Қатысушының баллдық көрсеткіші

2. Баллдық көрсеткіш негізінде сарапшылар кеңесі мүшелерінің шығарған қорытындысы бойынша жүлделі орынға ұйғарылады:

Орын	Қатысушының Т.А.Ә.	Қатысушы ұйымы	Облыс/қала	Балл саны

Сонымен қатар басқа номинациялар:

1

2

3

4

5
СК төрағасы
Сарапшылар: _____ күзиреттілігі бойынша