



world **skills**

# АСПАЗ ІСІ

Байқау ережесі

Астана 2025 ж

«КЕЛІСІЛДІ»

Бас сарапшы

Красовская А.В.

«          »            2025 г

«БЕКІТІЛДІ»

Астана қаласы Білім

басқармасының басшысы

Сенғазыев К.С.

«          »            2025 г



## ЕРЕЖЕ

Астана қаласы техникалық және кәсіптік колледж студенттері мен кәсіпорындарының 16 және 22 жас аралығындағы жас мамандары үшін «WorldSkills Astana 2025» «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының өтуі туралы

### I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатын Астана қаласының Білім басқармасы өткізеді.
- 1.2. WorldSkills Astana 2025 «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» ШЖҚ МКК
- 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 «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» чемпионаты 20.05 - 23.05.2025 аралығында, сағат 9.00-ден бастап өткізіледі. Мекен-жайы: Астана қаласы, Ч.Айтматов көшесі 41 б, Құзыреттілік орталығы, Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі» ШЖҚ МКК.  
Байланыс ақпараты: 501652, 87023489699.

### IV. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. WorldSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатына колледж студенттері мен тамақтандыру кәсіпорындарының мамандары қатыса алады  
(1 қатысушыдан)
- 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 (қатысушы мен сарапшыда)
- 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 тарелкаларын пайдалануға рұқсат етілмейді.

## V. ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП

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. «Қара жәшікті» ашу және құпия өнімді дыбыстау жеребе тастағаннан кейін бірден жүргізіледі. 1 сағат ішінде қатысушы өнімдермен танысып, мәзір 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 бірінші күні конкурстық тапсырмаға 30% өзгерістер енгізіледі.

5.4. Өтінімге сәйкес инфрақұрылымдық парақты чемпионатқа 2 апта қалғанда алып келу қажет (№ 3 қосымша)

## 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 қолданылса)	Объективті	Жалпы
А	Гигиена	0	10	10
В	Дайындау және уақытты есептеу	19	11	30

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	<b>Гигиена;</b> - сыртқы түрі және жеке гигиена; - жұмыс орнының тазалығы; - қалдықтармен жұмыс;	10 5 5	20

<b>В</b>	<b>Дайындау технологиясы және уақытты есептеу:</b> - жұмыс орнын дайындау; 5 - шикізат жиынтығын дайындау; 5 - шикізатты дайындаудың кәсіби дағдылары; 10 - дайындау технологиясының ережелерін сақтау; 10 - рецепттің дәлдігі; 10 - міндетті ингредиенттерді қолдану; 10 - өнімді дайындау уақытын есептеудің дұрыстығы. 5 - ұйымдастырушылық қабілеті. 5		60
<b>С</b>	<b>Презентация</b> - өнімнің сәйкестігі; 2 - сыртқы көрініс эстетикасы; 2 - заманауи әдістер мен технологияларды қолдану; 2 - шығармашылық көзқарас; 2 - презентацияның нақтылығы; 2		10
<b>Д</b>	<b>Органолептикалық көрсеткіштер:</b> - сыртқы түрі, 2 - түсі; 2 - дәмі; 2 - ішкі құрылымы; 2 - ұқыптылығы; 2		10
<b>Барлығы</b>			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 (WSK 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:

- WSK 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 WSK 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 жеңімпаз дарын марапаттау үшін жеке келесі орындар беріледі:

- бірінші орын - алтын жүлдегер.
- екінші орын - күміс жүлдегер.
- үшінші орын - қола жүлдегер

**№1 қосымша**

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

№ п/п	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	«Пияз» езбе көжесі	«Аспаз»
<b>Сипаттамасы</b>	Екі порция жеке гарнирмен пияздан езбе көже дайындау	
<b>Ұсыну</b>	<p>Екі порция “Пияз” езбе көже дайындау, қатысушының қалауы бойынша жеке гарнирмен ұсыну. Гарнирге қажетті ингредиент “Қара жәшік”.</p> <p>Тағамның салмағы гарнирмен бірге 220-250 г.</p> <p>2 порция көжелерге арналған табақтарда ыстық күйінде 70° С ұсынылады. Қызмет көрсету терезесі берілуден 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минуттан кейін жабылады.</p> <p>Бір табақ демонстрациялық үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.</p>	
<b>Негізгі ингредиенттер</b>	<p>Жалпы үстелдердегі өнімдерді қолданыңыз</p> <p><b>Негізгі ингредиент:</b></p> <p>Пияз (лук порей)</p> <p>Гарнир үшін ингредиент қара жәшік</p>	
<b>Арнайы жабдықтар</b>	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	10 мин
2	Негізгі тағамды дайындау ж	70 мин
3	Жұмыс орның жинау	10 мин
<b>Барлығы:</b>		<b>90 мин= 1,5 сағат</b>

Модуль 2	Ыстық тіскебасар	«Аспаз»
<b>Сипаттамасы</b>	Екі порция “Қазақша ньокки” жеке гарнирмен және тұздықпен тіскебасар дайындау. Тұздық қатысушының таңдауы бойынша. Тіскебасарды ыстықтай ұсыну қажет.	

<b>Ұсыну</b>	<p>Екі порция ыстықтай ұсынылады, ұсыну температурасы 60° С, табақ 35° С Салмағы 140-180 гр.</p> <p>Ыстық тіскебасардың әр порциясы диаметрі 31 см төртбұрыш, ақ, тегіс тәрелкеде ұсынады.</p> <p>Тұздықты екі тағамға ұсыну</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.</p> <p>Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.</p>
<b>Негізгі ингредиенттер</b>	<p>Жалпы үстелдердегі өнімдерді қолданыңыз</p> <p>Негізгі ингредиент қара жәшік</p>
<b>Арнайы жабдықтар</b>	<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 ж	60 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
<b>Барлығы:</b>		<b>90 мин=1,5 сағат</b>

Модуль 3		Негізгі ыстық ет тағамы	Аспаз
<b>Сипаттамасы</b>	<p>Екі гарнирмен, қоңыр тұздықпен 2 порция еттен “Велингтон” тағамын дайындау.</p> <p>Екі тағамды қоңыр тұздықпен бірге ұсыну керек.</p> <p>Әр тәрелкеде тұздық болу керек, жәнеде тұздықтың дәмін айыру үшін қосымша тұздыққа арналған ыдыста негізгі тұздықты дегустацияға ұсыну.</p> <p>Негізгі ингредиенттер: сиыр еті, дайын қатпарлы қамыр, бірінші гарнир - картоптан пюре, екінші гарнир қатысушының таңдауы бойынша.</p> <p>Арасындағы қабат қара жәшік.</p> <p>Екі тағамды екі гарнирмен бірге ұсынады:</p> <p>Міндетті гарнир: біреуі жармадан, екіншісі көкөністен;</p> <p>Гарнирдің біреуі қара жәшік: қара жәшік;</p> <p>Тағамның салмағы 250 граммнан 300 граммға дейін.</p>		
<b>Ұсыну</b>	<p>Ыстық тағамның екі порциясы диаметрі 31 см табақтарда ұсынылады.</p> <p>Негізгі тағам кем дегенде 60°С температурада ыстық күйінде берілуі керек.</p> <p>Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және</p>		



		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.
	<b>Негізгі ингредиенттер</b>	Келесі ингредиенттер тағамға қосылуы керек және қосымша қамтамасыз етіледі: Қатпарлы қамыр Гарнир қартоптан езбе Екінші гарнир қатысушының таңдауы Сиыр еті Арасындағы қабат <b>Қара жәшік</b>
	<b>Арнайы жабдықтар</b>	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 ж	120 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
<b>Барлығы:</b>		<b>150 мин= 2,5 сағат</b>

Модуль 4	Тауықтан ыстық тағам	«Аспаз»
<b>Сипаттамасы</b>	Екі гарнирмен, тұздықпен екі порция тауықтан тағам дайындау. Тұздық қатысушының таңдауы бойынша. 1 гарнир: бруссель орамжапырағы 2 гарнир: сәбіз. Тағамның салмағы 300 граммнан 350 граммға дейін.	
<b>Ұсыну</b>	Ыстық тағамның екі порциясы диаметрі 31 см таабқтарда 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.	
<b>Негізгі ингредиенттер</b>	Келесі ингредиенттер тағамға қосылуы керек және қосымша қамтамасыз етіледі: Тауықтың ұшасы, дайындалу әдісі және бөлігі қара жәшік. Гарнир көкөніс - бруссель орамжапырағы Гарнир көкөніс - сәбіз Тұздық қатысушының таңдауы бойынша	
<b>Арнайы жабдықтар</b>	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 ж	120 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
<b>Барлығы:</b>		<b>150 мин= 2,5 сағат</b>

Модуль 5	Десерт	«Аспаз»
<b>Сипаттамасы</b>	Екі бисквитті бента торт дайындау. Екі бисквитті бента тортты креммен, помада, джеммен, пропидкамен және т.б. ұсыну. Шоколадтан, желеден, изомальттан ұлттық колоритта декор дайындау. Бір түрлі тұздықты екі тағамға ұсыну, дайындалатын тағамға сәйкес. Торттың салмағы 400 гр бір бенто торт, диаметрі 10-13 см дейін.	
<b>Ұсыну</b>	Екі бисквитті торт подложкада ұсынады.  Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір торт демонстрациялық үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.	
<b>Негізгі ингредиенттер</b>	Келесі ингредиенттер тағамға қосылуы керек және қосымша қамтамасыз етіледі: жалпы үстел.	
<b>Арнайы жабдықтар</b>	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 ж	120 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
<b>Барлығы:</b>		<b>150 мин= 2,5 сағат</b>

#### Тапсырмаға қосымшалар.

#### 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
“Пияз” езбе көжесі	Кус-кус пен лимон гелі қосылған пияздан езбе көже.
Ыстық тіскебасар	Кептірілген қызанақ пен брокколи орамжапырағымен, ақ тұздықпен ньокки.
Негізгі ыстық ет тағамы	Сүзбе ірімшік кремі және қуырылған базилик қосылған фритюрде қуырылған нан қыртысы бар күріш шарлары.
Тауықтан ыстық тағам	Қуырылған пияз бен шпинат қосылған қара нанда картоп езбесімен тауық еті.
Десерт	Ірімшік кремі, алма-райхан шербеті, көкжидек пен безе қосылған гранолла, кілегейлі көкжидек тұздығы қосылған бента торт

### № 4 қосымша

#### МӘЗІР

Наименование модуля	Сипаттамасы
<b>1-ші күн</b>	
Модуль 1	
Модуль 2	
<b>2-ші күн</b>	
Модуль 3	
Модуль 4	
<b>3-ші күн</b>	
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 тулбокстағы 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

№ 5 қосымша

**Қатысушылардың жұмыс орнындағы еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі бойынша**

**нұсқаулық хаттамасы**

**WSK қалалық чемпионаты (Астана қаласы)**

№ р/с	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)**

№ р/с	Т.Ә.А	Жұмыс орны, қызметі	Электронды мекен жайы және телефоны
1			
2			
3			

**Сарапшылар комиссиясының хаттамасы**  
**WSA қалалық чемпионаты (Астан қаласы)**

**ХАТТАМА**

Астана қаласы WSK қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысы  
 күзіреттілік бойынша \_\_\_\_\_

Қатысқандар:

СК төрағасы (WSK бас сарапшысы): \_\_\_\_\_  
 күзіреттілік бойынша \_\_\_\_\_

Сарапшылар:

- 1.
- 2.
- 3.

1. Жарысқа қатысқандар \_\_\_\_ адам

СК төрағасы (WSK бас сарапшысы):  
 күзіреттілік бойынша \_\_\_\_\_

Сарапшылар:

№ р/с	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 \_\_\_\_\_ күзіреттілігі бойынша

Сарапшылар: