



Халықаралық аспаздар күні (International Chefs Day)
Жұмысшы мамандықтары жылы – ТЖКБ ұйымдарын интернационалдандыру
VI ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ГАСТРОНОМИЯЛЫҚ "ASTAUfest" ФЕСТИВАЛІ

ЖОБАНЫҢ ПАСПОРТЫ

| | |
|----------------------------|--|
| Фестиваль кезеңдері | <ul style="list-style-type: none">➤ «2025 жылдың бас аспазы» номинациясы бойынша жеке жарыстар➤ Дегустациямен➤ «2025 жылдың бас кондитері» номинациясы бойынша жеке жарыстар➤ дегустациямен➤ «Chocolate show» номинациясы бойынша жеке жарыстар➤ дегустация сыз➤ «Sugar show» номинациясы бойынша жеке жарыстар➤ дегустация сыз➤ «Mastic Show» номинациясы бойынша жеке жарыстар➤ дегустация сыз➤ «2025 жылдың наубайшысы» номинациясы➤ дегустациямен➤ Бар сервисі номинациясы бойынша жеке жарыстар➤ дегустациямен➤ «Сервис-класс» командалық жарыс➤ «Гастрономиялық стартап» номинациясы (on-line)➤ «SlowFood» дәм зертханасы жеке жарыстар, командалық жарыстар➤ дегустациямен➤ «Виртуалды Кәсіпқой» номинациясы (on-line)➤ «Гастрономиялық стартап» номинациясы (on-line) <p>Ойын-сауық іс-шаралар бағдарламасы</p> <ul style="list-style-type: none">➤ «Кондитерлік ісі», «Наубайхана шеберлігі», «Аспаз ісі» халықаралық және республикалық конкурстарының жүлдегерлерінен шеберлік сабақтары.➤ «Қазақстан даласы» ұлттық тағамдарының ұмытылған рецептері.➤ «CHEF'Ы» командасының молекулярлық асханасы-колледж студенттері мен оқушылар.➤ Арқан тарту», «Ақ сүйек», «Орамал», «Асық» ұлттық ойындары –22, 53,74,30,13,37,51,55,57 орта мектеп оқушылары.➤ Гастрономиялық сет – «Солнечный мир» орталығы (инклюзив).➤ «Өзбек палауы» шеберлік сыныбы, Ташкент қ. Өзбекстаннан ошпаз➤ «Қара жорға» флеш мобы <p>Іс-шаралардың іскерлік бағдарламасы</p> |
|----------------------------|--|

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ «Кондитер академиясының» ашылуы ➤ «Техникалық және кәсіптік білім беру жүйесінде мамандар даярлау: интернационалдандыру және заманауи білім беру жобалары» ғылыми-практикалық конференциясы |
| Сарапшылар командасы | ➤ кәсіби сарапшылар тобы Франция (Мишлен титулын), Гонконг (халықаралық WSK сарапшысы), Үндістан (WSK халықаралық сарапшысы), Түркия, Корея, Якутия, Өзбекстан, Қырғызстан, Қазақстан |
| Қатысушылар | Қазақстан Республикасының, шет мемлекеттердің техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдары, студенттер, оқытушылар мен өндірістік оқыту шеберлері, тәлімгерлер, мектеп оқушылары. |
| Өткізу күні | Фестивальдің конкурстық бағдарламасы 30.09-02.10.2025 ж 30 қыркүйек сағат 11:00 – Астана қ., Ғ.Әлиев көшесі, 14 Hilton Astana қонақ үйі мекен-жайында ресми ашылу салтанаты. ➤ 2 қазан сағат 12:00 – жабылу салтанаты, Астана қ., Қабанбай батыр даңғылы, 3, Салтанат Сарай мекенжайы бойынша. |
| Байқау номинацияларын өткізу орны | Қазақстан, Астана қаласы, Б. Майлин к-сі, 12 «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» Ш. Айтматов көшесі, 41Б «Құзыреттілік орталығы» Ш. Айтматов көшесі 41/3 «Аспаздық студия» Оқиғалардың уақытын, кестесін біздің интернет-ресурстардан көруге болады |
| Ұйымдастырушылар | Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» шаруашылық жүргізу құқығындағы мемлекеттік коммуналдық кәсіпорны |
| Ұйымдастыру комитеті | Занды мекенжайы: Қазақстан Республикасы, 010010, Астана қаласы, Алматы ауданы, Б.Майлин көшесі, 12. Сайт: www.kopis.edu.kz e.mail: ktsk.astana@gmail.com Тел: 50-16-47; 50-16-52 Король Алла Васильевна, 87013861820 Нуржауова Нуржанат Муратовна, 87017093817 Сапарбекова Гульнар Жайдаровна, 87770851950 Мырзабекова Жанар Жаркынбековна, 87751397859 Сеитова Жанна Ергалиевна, 87011653505 Красовская Анастасия Васильевна, 87023489699 Байжигитова Алия Айтказиевна, 87779953010 Нұрманова Акжарқын Дарханқызы, 87059805692 |
| Демеушілердің қолдауымен | Қазақстан Республикасының Оқу-ағарту министрлігі, ҚР Астана қаласының білім басқармасы, Астана қаласының Әдістемелік орталығы, Rixos Astana қонақ үйі, Metro, Raddison қонақ үйі, Хилтон қонақ үйі, The Ritz-Carlton қонақ үйі, «Тап Тәтті» ЖШС, «Марриот» қонақ үйі, «Хабар 24 медиа», «Вечерняя Астана» газеті және т.б. |



Оқиғалар туралы толық ақпарат QR форматында қалыптасады және интернет-ресурстарда орналастырылады



kopis.edu.kz
kopis.astana
ktsk.kopis

ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

«ASTAUfest 2025» VI Халықаралық гастрономиялық фестивалін өткізу халықаралық аспаз күнін мерекелеу және Ұлы даланың көшпелі өркениетінің мұрасын, «Көшпенділер елі» тақырыптық бағытын дәріптеу шеңберінде өткізіледі.

Мәдени ерекшеліктер мен дәстүрлерді сақтау ұлттық бірегейліктің маңызды элементі болып табылады.

Алаң әрбір қатысушы өз туындыларын көрсете алуы, өз күштерін тексеруі және кәсіби бағалануы үшін құрылған. Бұдан басқа, әріптестермен және қазылар алқасының мүшелерімен қарым-қатынастың тамаша тәжірибесі, өз қателіктеріңіз туралы естудің және үздік болудың ыңғайлы жағдайы!

Бұл тәжірибе алмасу, Шабыт табу және гастрономиялық өнер атмосферасына енудің бірегей мүмкіндігі!

Фестивальға қатысуға Қазақстанның, Ресей қалаларының, басқа елдердің ұлттық, өңірлік, қалалық, корпоративтік командалары, жеке қатысушылары (таңдау бойынша бір немесе бірнеше номинацияда өнер көрсетуі мүмкін), сондай-ақ кәсіптік білім беру мекемелерінің: колледждер, ЖОО-дар, Қонақжайлылық индустриясы үшін мамандар даярлайтын (қызметтер, қоғамдық тамақтандыру) студенттері шақырылады.

Фестивальға қатысуға өтінімдер 2025 жылдың 20 қыркүйекке дейін қабылданады және ол берілген күні тіркеуге жатады. Өтінім тіркелген сәттен бастап өтінім беруші қатысушы мәртебесіне ие болады.

Қатысушылар ұйымдастыру комитетіне сізге ыңғайлы форматта өтініш береді:

1. қоса беріліп отырған нысан (қосымша) бойынша электрондық поштаға, astaufest-2025@mail.ru
2. Google forms-Тегі электрондық кестеде сілтеме бойынша шолғышта <https://forms.gle/94oJjSaTUsqJtHY6>, «Виртуалды кәсіпқой», «Гастрономиялық стартап» номинациялары бойынша baliya2607@mail.ru. поштасына

Фестивальға қатысу ақылы, тіркеу жарнасы (келген кезде төлеу):

жеке қатысу үшін 18 999 т. мөлшерінде;

команданың қатысуы үшін 21 000 т.;

виртуалды байқау-тегін.

Номинациялар жас (лауазымдық) құрамы бойынша бөлінеді - (студент/шебер,маман).

Қатысушылар кәсіби формада өнер көрсетуге міндетті: күртеше, шалбар/юбка (қара түсті немесе барлық команда үшін бірдей кез келген түсті), алжапқыш, арнайы аяқ киім, бас киім, бейджик (қатысушының атын ғана көрсете отырып).

Сервис бар:

Жігіттер: сырт келбеті ұқыпты, жағасы бантикті және білек тұсын жауып тұратын ұзын жеңі бар ақ көйлек және қара бантик, қара тырнақ алжапқыш, мойын мен белде бекітілген, алжапқышы бар. Жігіттерге арналған қара белбеулі қара көйлек шалбары, тұмсығы жабық қара түсті, қосымша әшекейлері бар, жалпақ тұмсықты аяқ киім; қысқа ұқыпты шаш, қысқа классикалық виски, бетінде шаш жоқ. Қол сағаттары мен басқа да зергерлік бұйымдарға рұқсат етілмейді Пирсингке рұқсат етілмейді. Тырнақтар жақсы күтілген, қысқа кесілген. Парфюмериядан тек дезодорант.

Қыздар: сыртқы түрі ұқыпты, жағасы бар ақ көйлек және білек тұсын жауып тұратын ұзын жеңі бар, тізеден 5 см төмен қара классикалық юбка, ет түсті колготки немесе қыздарға арналған шұлық, мойын мен белге бекітілген қара алжапқыш алжапқышы алжапқыш, жалпақ табаны бар қара балериналар, шілтерсіз және қосымша әшекейлер. Шаш ұқыпты алынып, қарапайым шаш қыстырғышымен немесе серпімді жолақпен бекітіледі. Тырнақтар жақсы өңделген, қысқа кесілген, жеңіл макияж. Неке сақинасын қоспағанда, қол сағаттары мен басқа да зергерлік бұйымдарға рұқсат етілмейді. Сақина немесе тассыз сырғалар рұқсат етіледі. Басқа көрінетін пирсингтерге жол берілмейді. Парфюмериядан - тек дезодорант.

Қатысушы ұсынатын оқу орны туралы ақпаратты (шеvron, жазу) жейденің сол жақ жеңінде білек аймағында қолдануға болады.

Қатысушыларда жарамды медициналық кітаптар болуы керек.

ЖҰМЫС ОРЫНДАРЫН ЖАБДЫҚТАУ

Практикалық жеке жарыстар үшін 10 жұмыс орны жабдықталады. Жұмыс орындарын жабдықтауға: кемінде 2 дана өндірістік үстелдер, үстел жабдықтары - электрондық таразылар,

индукциялық плита, планетарлық миксер кіреді. Қосымша жабдықталған жалпы өндірістік аймақ ұйымдастырылады: 3 данадан кем емес пароконвектоматпен, 2 данадан кем емес орташа температуралы тоңазытқыш шкаф, шокты мұздату шкафы, үш секциялық жуу ванналары, стеллаждар.

Ыдыс-аяқтарды, мүкәммалды, шыныны, асханалық заттарды ұйымдастырушылар ұсынады.

Конкурстық жұмыстарды көрсету үшін қажетті қосымша жабдықты, жұмысқа арналған, өзге де аксессуарларды қатысушылар дербес қамтамасыз етеді немесе ұйымдастырушылармен келісіледі.

Ыдыс-аяқ азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи стандарттарына сәйкес келуі керек. Индукциялық плиталарда жұмыс істеу үшін пайдаланылатын ыдыстардың магниттік қасиеттері болуы тиіс. Ұйымдастырушылар қатысушылардың мүкәммалын, ыдыстарын және басқа да керек-жарақтарын жоғалтқаны үшін жауап бермейді.

Ұйымдастыру комитеті мен серіктестер ұсынған жабдықты, мүкәммалды жарыс аймағынан тыс жерге шығаруға тыйым салынады. Жарыс аяқталғаннан кейін техникалық қазылар алқасы мүкәммал мен жабдықты қарап тексеруді жүргізеді. Қатысушылар жоғалған немесе бүлінген жабдықтар мен құрал-саймандар үшін материалдық жауаптылықта болады.

ЖҰМЫС ОРЫНДАРЫ МЕН ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Сөз сөйлеу кезінде қатысушылар санитарлық-гигиеналық ережелерді сақтауы тиіс. Ұйымдастыру комитеті қатысушыларға ас үйді тазалауға арналған гигиеналық құралдарды қамтамасыз етеді (жуғыш және тазалау құралдары, губкалар, шүберектер, қағаз сүлгілер, қоқыс қаптары және т.б.).

Бағалау кезінде қазылар алқасы жұмыс орындарының жай-күйін, сөйлеу кезінде гигиена ережелерін сақтауды ескереді. Аяқталғаннан кейін қатысушы өзінің жұмыс орнын және пайдаланылатын жабдықты алып тастауы тиіс.

Конкурстық жұмыстарды орындау үшін қатысушылар өздерін өнімдермен дербес қамтамасыз етеді.

Әкелінген өнімдерді алдын-ала жууға болады, бірақ тазартылмаған және кесілмеген; балықты тазалауға болады, бірақ филеге бөлуге болмайды; ет/құс етін бөліктерге бөлуге болмайды, етті тартылған ет ретінде пайдалануға рұқсат етіледі. Алдын ала дайындалған әр түрлі қамырды қолдануға рұқсат етіледі. Барлық декор элементтері мен конкурстық бұйымдарды безендіруді қатысушылар жұмыс аймағында жарыс барысында жасайды.

Қатысушылар әкелген өнімдерді қарауды техникалық қазылар алқасы жарыс басталғанға дейін жүзеге асырады.

Өндірістік жұмыс орындары шеңберінде орындалған конкурстық жұмыстарды бағалау қазылар алқасының мүшелерінің дегустациясын болжайтындықтан, қатысушылар санитарияның негізгі ережелерін мүлтіксіз орындауы тиіс:

Тамақ өнімдері +4°C жоғары емес температурада жабық науаларда немесе жабық контейнерлерде сақталуы тиіс;

Ыдыс-аяқ 65°C температурада екі (2) сағаттан аспауы керек; Тасымалдау және сақтау кезінде тамақ өнімдері таза пластикпен немесе герметикалық қақпақпен жабылуы тиіс; шикі өнімдерді дайындалған тағаммен бірге сақтауға тыйым салынады; Қызылша және т. б. сияқты лас немесе кірленген заттармен жұмыс істеу кезінде қолғап киюге жол ұсынылады;

Қатысушылар тұтынуға дайын тамаққа жалаң қолмен тимеуі тиіс, ол үшін қысқыштар, таяқшалар, пинцеттер немесе қолғаптар пайдаланылады; қолғаптарды пайдалану тамақты дұрыс беру талаптарынан босатпайды - өнімді ауыстырған кезде қолғаптарды ауыстыру қажет. Тағамдардың дәмін татып көру бір рет қолданылатын аспаптардың немесе әрбір дегустациядан кейін міндетті түрде жуылатын аспаптардың көмегімен жүргізілуі тиіс; бір қасықты бір тұздыққа немесе ыдысқа екі рет батыруға жол берілмейді. Презентацияның ұзақтығы 5-7 минуттан аспауы керек.

Қатысушылар қазылар алқасының мүшелеріне ұсынылатын дайын тағамдардың/өнімдердің сапасына жауап береді.

«2025 жылдың бас аспазы» номинациясы

ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР

«2025 жылдың бас аспазы» конкурсы - жеке жарыстар (бұдан әрі-Конкурс)

Тақырыбы: елдер мен халықтардың әлемдік тағамдары.

«2025 жылдың бас аспазы» байқауының сызбасы

Байқау келесі номинациялар бойынша өтеді:

Дегустациямен жеке практикалық жарыстар

Қатысушылар негізгі ыстық тағам дайындайды (жеке қызмет көрсетуде 2 порция) + ыстық немесе суық тағамдар (жеке қызмет көрсетуде 2 порция).

Номинацияларға қатысу бойынша пікірлер дегустациямен жеке практикалық жарыстар

Бұл номинациядағы жарыс кестеге сәйкес бірнеше ауысыммен ұйымдастырылады. Номинация дегустациямен жеке қатысуды қамтиды.

Номинацияға қатысушылар арнайы жабдықталған алаңда өнер көрсетеді. Жұмыс орындарының техникалық жарақтандырылуы осы Ереженің "жұмыс орындарын жабдықтау" бөлімінде келтірілген.

Жарыс басталар алдында қатысушылар қазылар алқасының мүшелеріне талаптарға сәйкес ресімделген тағамдарға арналған технологиялық карталарды ұсынады.

Қатысушылар дайындайды:

- ✓ негізгі ыстық мейрамхана тағамы (жеке қызмет көрсетуде екі порция);
- ✓ жеңіл тамақ (ыстық немесе суық): ыстық күйде дайындалатын жеңіл тамақ, ыстық күйінде дайындалады және беріледі. Жеңіл тамақ жеке қызмет көрсетуде екі порцияға дайындалады.

Тағамдар мен жеңіл тамақ екі порция (жеке қызмет көрсету) есебінен дайындалады: бір бөлігі - қазылар алқасы дегустация жасау үшін, бір бөлігі - демонстрация үшін.

Қазылар алқасы қатысушыларға бес минут аралықпен бастауға рұқсат береді. Тамақ дайындауға бөлінген уақыт-60 минут.

Толық дайындық кезінде қатысушы қазылар алқасына сигнал береді және барлық дайындалған тағамдарды бір уақытта бағалауға ұсынады. Тағамды белгіленген уақыттан кейін бергені үшін айыппұл баллдары есептеледі және ұпайлар алынады: бір минуттық кешігу = бір ұпай айып. Тағамды қысқа мерзімде дайындау үшін ұпайлар қосылмайды. Презентацияның ұзақтығы жеті минуттан аспауы тиіс.

Тағамдар қатысушылардың өнімдерінен дайындалады. Өнімдерге қойылатын талаптар осы Ереженің "жұмыс орындары мен тамақ өнімдеріне қойылатын талаптар" бөлімінде сипатталған.

Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме орны-экспозициялық үстелдерді ұсынады. Тағамдардың экспозициясына арналған карточкаларды қатысушы 15x10 көлемінде рәсімдейді. Ақпаратта тағамның атауы, қатысушының аты-жөні, қаласын қамту керек.

Бағалау критерийлері:

1. Презентация/Ұсыну (заманауи оригиналды ұсыну формасы, көркемдік талғам, түс гаммасы, еркін орналастыру, безендірудің жаңа элементтері (жеуге жарамды), тартымдылық, тәбет) - **0-20 баллов.**

Композиция/Дәм (дәм, хош иіс, өнімдерді таңдаудағы үйлесімділік, жеңіл сіңімділігі) - **0-50 баллов.**

3. Заманауи технологиялар / Инновация (қолданылатын технологиялардың заманауи аспаздық дәстүрлерге сәйкестігі) - **0-15 баллов.**

4. Кәсіпқойлық (жұмыс орнын ұйымдастыру, санитариялық талаптарды сақтау, тағамдарды ұсыну тазалығы, олардың бірдейлігі) - **0-15 баллов.**

Тұтас алғанда бағалар тағамдар кешені үшін қойылады (негізгі мейрамхана тағамы жеңіл тамақ), әр тағам жеке бағаланбайды, ең жоғары баға - **100 баллов.**

Бөлшек бағалар қойылмайды.

Байланыс ақпараты 87023489699, Красовская Анастасия Васильевна.

**«2025 жылдың бас кондитері» номинациясы
ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР**

«2025 жылдың бас кондитері» байқауы - дегустациямен жеке тәжірибелік жарыстар.

Конкурс кестеге сәйкес екі ауысымда ұйымдастырылды, қатысушылардың ең көп саны 8 адамнан аспайды.

Байқауға қатысушылар көрермендер алдында арнайы жабдықталған алаңда өнер көрсетеді. Жұмыс орындарының техникалық жарақтандырылуы осы Ереженің «Жұмыс орындарын жабдықтау» бөлімінде келтірілген.

Конкурс тапсырмасы - **Авторлық торт**

Қатысушылар екі деңгейлі торт дайындайды, торт тақырыбын қатысушы өздігінен таңдайды. Тортты дайындауға бөлінген уақыт-120 минут. Қатысушыларға бастауға рұқсатты төреші береді, барлық қатысушылар бір уақытта бастайды.

Қатысушылар дайын болуына қарай белгі береді және қазылар алқасының бағалауына конкурстық бұйымды ұсынады. Белгіленген уақыттан кейін өнімді бергені үшін айыппұл ұпайлары есептеледі және ұпайлар алынады: 1 минуттық кешігу= 1 ұпай айыппұл. Өнімді қысқа мерзімде дайындау үшін ұпайлар қосылмайды. Сараптама комиссиясының немесе қазылар алқасының мүшелеріне конкурстық бұйымды ұсыну ұзақтығы 5-7 минуттан аспауы тиіс.

Байқау аясында қатысушылар бөлінген уақыт ішінде тек конкурстық бұйымды әрлеуді және тортты безендіруді жүргізеді. Жұмыста алдын-ала дайындалған бисквит, қамырдың басқа түрлері қолданылады, олар пісіруге көп уақытты қажет етеді, соның ішінде дайын қамыр декор элементтері.

Басқа да жартылай фабрикаттар (кремдер, помадалар, глазурь, суфле, желе зефирлері және т.б.), сондай-ақ әрлеу, мүсіндер және декордың басқа да элементтері, оның ішінде мастикадан, карамельден, шоколадтан жасалған заттар жеуге жарамды және сол жерде дайындалған болуы тиіс. Көзге көрінетін тірек конструкцияларын қолдануға рұқсат етіледі.

Қатысушылар өздерін өнімдермен қамтамасыз етеді. Экспозицияға қатысушылар дайын тортты қояды. Торт табанының рұқсат етілген өлшемдері 0,75 * 0,75 м аспайды, бұйымның биіктігі шектелмейді. Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме орнын, экспозициялық үстелдерді ұсынады. Қатысушылар өздерінің жеке ыдыстары мен жеке кәсіби жабдықтарын қолдана отырып жұмыс істейді.

Бағалау критерийлері:

- 1. Композиция** (безендіру бойынша жалпы эсер, практикалық, эстетикалық, түс схемасы). - 0-10 ұпай
- 2. Орындау техникасы**, (органолептикалық көрсеткіштер, пайдаланылатын техникалардың саны, кәсіби материалдардың пропорционалдылығы, жұмыстың тазалығы) -0-25 ұпай
- 3. Инновация** (жаңа және экологиялық таза өнімдерді қолдану, технологияларды, өңдеу тәсілдерін) - 0-15 ұпай
- 4. Дәмі** - 0-50 ұпай
Әр номинация жеке бағаланады. Максималды саны - 100 ұпай
Бөлшек бағалар қойылмайды.

Кәсіби қазылар алқасынан басқа, қатысушылардың жұмыстарын Сыртқы визуалды параметрлер бойынша гастрономиялық фестивальдің көрермендері мен қонақтары бағалайтын болады.

Сондай-ақ Рецептураны және дайындау технологиясын (техникалық-технологиялық картаны) ұсыну қажет.

Байланыс ақпараты 87072159238, Жумагази Жазира Сакенқызы

**«Chocolate show» номинациясы
ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР**

«Chocolate show» байқауы-жеке көрме жарыстары.
Қатысушылар саны 10 адамнан аспайды.

Байқауға қатысушылар көрмеге «Ертегі» тақырыбы бойынша дайын композицияны ұсынуға міндетті.

Байқаудың Міндеті – Шоколад Мүсіні. Тақырыбы: Халық ертегілері

Қатысушылар өздерін өнімдермен қамтамасыз етеді. Көрмеге қатысушылар дайын композицияны қояды. Композиция негізінің рұқсат етілген өлшемдері 0,75*0,75 м-ден аспайды, биіктігі 0,5 м-ден кем емес. Қатысушылар өздерінің ыдыс-аяқтары мен жеке кәсіби жабдықтарын пайдалану арқылы жұмыс істейді.

Бағалау критерийлері:

1. Композиция (дизайнның жалпы әсері - **0-50 балл** практикалық, эстетикалық, түс схемасы).

2. Орындау техникасы, (қолданылатын техникалар саны, кәсібилік - **0-50 балл** материалдардың пропорционалдығы, жұмыс тазалығы) Әр номинация жеке бағаланады. Максималды саны-**100 балл**.

Бөлшек бағалар қойылмайды. Кәсіби қазылар алқасынан басқа, гастрономиялық фестивальдің көрермендері мен қонақтары сыртқы көрнекі параметрлер бойынша байқауға қатысушылардың жұмыстарын бағалайды

Байланыс ақпараты 87072159238, Жұмағази Жазира Сәкенқызы.

**«Sugar show» номинациясы
ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР**

«Sugar Show» байқауы-жеке көрме жарыстары.

Қатысушылар саны 10 адамнан аспайды.

Байқаудың міндеті-карамельмен жұмыс. Карамельден жасалған өнер композициясы.

Тақырыбы: Халық ертегілері

Қатысушылар өздерін өнімдермен қамтамасыз етеді. Көрмеге қатысушылар дайын композицияны қояды. Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме алаңын, экспозициялық үстелдерді ұсынады. Қатысушылар өздерінің ыдыс-аяқтары мен жеке кәсіби жабдықтарын пайдалану арқылы жұмыс істейді.

Бағалау критерийлері:

1. Композиция (дизайнның жалпы әсері - **0-50 балл** практикалық, эстетикалық).

2. Орындау техникасы, (қолданылатын техникалар саны, кәсібилік-**0-50 балл** материалдардың пропорционалдығы, жұмыс тазалығы) Әр номинация жеке бағаланады.

Максималды саны-**100 балл**. Бөлшек бағалар қойылмайды. Кәсіби қазылар алқасынан басқа, гастрономиялық фестивальдің көрермендері мен қонақтары байқауға қатысушылардың жұмыстарын сыртқы көрнекі параметрлер бойынша бағалайды.

Байланыс ақпараты 87072159238, Жұмағази Жазира Сәкенқызы.

**«Mastic Show» номинациясы
ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР**

«Mastic Show» байқауы-жеке көрме жарыстары.

Қатысушылар саны 10 адамнан аспайды.

Байқаудың міндеті-мастикамен жұмыс. Тақырыбы: Халық ертегілері

Қатысушылар өздерін өнімдермен қамтамасыз етеді. Көрмеге қатысушылар дайын мастикалық фигураны қояды. Қатысушылар әрқайсысы 100 граммға дейін 5 түрлі мастикалық фигураларды ұсынуы керек. Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме алаңын, экспозициялық үстелдерді ұсынады. Қатысушылар өздерінің ыдыс-аяқтары мен жеке кәсіби жабдықтарын пайдалану арқылы жұмыс істейді.

Бағалау критерийлері:

1. Композиция (дизайнның жалпы әсері - **0-50 балл** практикалық, эстетикалық, түс схемасы).

2. Орындау техникасы, (қолданылатын техника саны, кәсібилік-**0-50 балл** материалдардың пропорционалдығы, жұмыс тазалығы) өнімдер, технологиялар, өңдеу әдістері) Әр номинация жеке бағаланады.

Максималды саны-**100 балл**. Бөлшек бағалар қойылмайды. Кәсіби қазылар алқасынан басқа, гастрономиялық фестивальдің көрермендері мен қонақтары байқауға қатысушылардың

жұмыстарын сыртқы көрнекі параметрлер бойынша бағалайды. Сондай-ақ Рецептураны және дайындау технологиясын (техникалық-технологиялық картаны) ұсыну қажет.

Байланыс ақпараты 87072159238, Жұмағази Жазира Сәкенқызы.

«2025 жылдың бас наубайшысы» номинациясы ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР

«2025 жылдың бас наубайшысы» конкурсы - жеке жарыстар, (бұдан әрі-Конкурс)

«2025 жылдың бас наубайшысы» байқауының сызбасы

Байқау келесі номинациялар бойынша өтеді:

Номинацияларға қатысу бойынша пікірлер Дегустациямен жеке практикалық жарыстар

Номинация дегустациямен жеке қатысуды қамтиды. Қатысушылар қамырды жарыс алаңында жасайды.

Бұл номинацияға қатысушылар арнайы жабдықталған алаңда өнер көрсетеді. Жұмыс орындарының техникалық жарақтандырылуы осы Ереженің "жұмыс орындарын жабдықтау" бөлімінде келтірілген.

Жарыс басталар алдында қатысушылар қазылар алқасының мүшелеріне талаптарға сәйкес безендірілген бұйымдарға технологиялық карталарды ұсынады.

Өнімдердің рецептуралары, әртүрлілігі, салмағы, олардың пішіні мен декоры – таңдау қатысушыларға беріледі.

1. АШЫТЫЛҒАН БИДАЙ НАНЫ

Қатысушы бидай нанын пісіруі керек. Қамыр үшін құрғақ немесе өндірістік ашытқыны пайдаланбай, табиғи стартерді қолдану қажет. Қосымша дәм болмауы керек.

Модульге қойылатын талаптар:

- * Жақсартқыштарға жол берілмейді
- * Сарапшыларға 50 гр ұсыну қажет. тексеруге арналған ашытқы (берілген ашытқыны тамақтандыру рецепті сол картада көрсетілген).
- * Тек бидай ашытқысын қолдануға рұқсат етіледі.
- * Құрғақ немесе дайын өндірістік ашытқыларға тыйым салынады.
- * Соңғы қамырға 5% - дан аспайтын құрғақ ашытқы немесе 1% Сығылған ашытқы қолданылуы мүмкін.
- * Қосымша дәм болмауы керек. Бетті әрлеу үшін тек бидай ұнын қолдануға болады, бояғыштарды қолдануға тыйым салынады.

Салмағы, саны, пішіні:

2 дана. 0,600 кг дайын өнім – Кесілген сопақ пішіні (веналық стиль) (1 бойлық кесілген немесе 3 кесілген нан)

2 дана. 0,600 кг дайын өнім – қатысушының таңдауы бойынша еркін пішін

3 дана. 0,280 кг дайын өнім – сәндік багет түрінде (ұзындығы 50 см.)

2. «Вена кондитерлері». Қатпарлы қамыр (ашытқы)

Әрбір қатысушы қатпарлы ашытқы өнімдерінің әртүрлі түрлерін жасайды: круассан және дат қатпары

Талаптар:

Жақсартқыштарға рұқсат етілмейді

Круассандар:

Дәстүрлі пішінді, түсті қамырға тыйым салынады

Салмағы, саны, пішіні:

Пісіргеннен кейін 0,05 - 0,06 кг 10 дана

Даниялық қатпарлы қамыр:

Салмасы бар дат қамырының екі түрі

Салмағы, саны, пішіні:

- Пісіргеннен кейін 0,07 - 0,08 кг 10 дана, еркін пішінде, пісіру алдында қосылған салмасы
 - Пісіргеннен кейін 0,08 - 0,09 кг 10 дана, еркін пішінді, пісіргеннен кейін қосылған салмасы
- Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме алаңын – экспозициялық кестелерді ұсынады. Ыдыс-аяқтарды көрсетуге арналған карталарды қатысушы дайындайды, өлшемі 15x10. Ақпаратта тағамның аты, қатысушының аты-жөні, қаласы болуы керек.

Бағалау критерийлері:

1. Презентация/Презентация (презентацияның қазіргі заманғы өзіндік формасы, көркемдік талғамы, түс схемасы, еркін орналастыру, жаңа элементтер дизайн (жеуге жарамды), тартымдылық, тәбетті) – **0-20 ұпай.**

2. Құрамы/дәмі (дәм, хош иіс, өнімді таңдаудағы үйлесімділік, жарық сіңімділігі) - **0-50 балл.**

3. Заманауи технологиялар/Инновация (қолданылатын технологиялардың заманауи аспаздық дәстүрлерге сәйкестігі – **0-15 балл.**

4. Кәсібилік (жұмыс орнын ұйымдастыру, санитарлық талаптарды сақтау талаптары, ұсынылатын ыдыстардың тазалығы, олардың сәйкестігі) – **0-15 балл.**

Ұпайлар тұтастай тағамдар жиынтығы (мейрамхананың негізгі тағамы және тәбет) беріледі, әрбір тағам жеке бағаланбайды, максималды балл 100 ұпай.

Бөлшек белгілері берілмейді.

Байланыс ақпараты 77081818692, Махмұтов Еркебұлан Серікбайұлы. 77015364749, Живень Любовь Георгиевна

Номинация

Бар сервисі бойынша (дегустациямен)

Жастар конкурсына (бұдан әрі - Конкурс) қатысушылар-бейіндік білім беру мекемелерінің студенттерінен қалыптастырылған жеке қатысушылар, сондай-ақ қоғамдық тамақтану саласында кәсіби қызметті жүзеге асыратын 25 жасқа дейінгі жастар.

Жұмысты бастамас бұрын: жұмыс орнында нұсқау беру және кофе машинасын пайдалану.

1 кезең: Кофе дайындау және ұсыну – 2 түрі.(ұсынылған нұсқалардан, жеребе әдісімен)

1. Кофе ассортименті: Espresso
2. Americano
3. Cappuccino
4. Latte
5. Ice latte
6. Glace
7. Con Panna
8. Raf coffee
9. Mead Raf
10. Gingercoffee

2-кезең: Фантазиялық коктейльді дайындау және ұсыну: авторлық «Көшпенділер диетасы», ұлттық нақыштағы сұйық құрт, қымыз, айран т.б қосу арқылы (әрқайсысы 2 порция). 3 кезең: Авторлық дала шайын екі порцияға дайындау және беру. Сарапшылар қазіргі заманғы үрдістерді ескере отырып, дұрыс кәсіби дайындауға, орындау шеберлігіне, еңбек сыйымдылығына, өзіндік ерекшелігіне, ингредиенттерді ұтымды пайдалануға, қызмет көрсетуге, барлық пайдаланылған ингредиенттердің түс үйлесіміне, теңгерімділігіне, тапсырмаға сәйкестігіне назар аударады.

Қатысушылар үшін шығын материалдарын ұйымдастырушылар ұсынады (авторлық коктейль дайындауға арналған ингредиенттерден басқа).

Байланыс ақпараты: 77076841998 Сейдуалы Жаныл Асқаралиевна, 8 7712989558, Тнымбаева Лязат Айтжановна

«SlowFood» бдәм зертханасы номинациясы

жеке жарыстар (дегустациямен), командалық жарыстар (дегустациямен)

Мақсаты-өнімді өндіру әдістерін, дәстүрлі рецептілерді және олардың мәдени-әлеуметтік ерекшеліктерін білу, жаңа гастрономиялық әсер алу, бірегей тағамдарды танымал ету.

Бұл тәсіл тамақ сапасының тұжырымдамасына негізделген, ол өзара байланысты үш қағидамен анықталады: дәмді, таза және адал

Дәмді: жергілікті мәдениеттің бөлігі болып табылатын жаңа табиғи өнімдер.

Таза: қоршаған орта мен адам денсаулығына зиян тигізбейтін тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну.

Адал: тұтынушылар үшін қол жетімді бағалар, әділ жалақы және өндірушілер үшін лайықты еңбек жағдайлары.

Жеке жарыстар: авторлық ыстық тағам (ет, құс немесе балық) немесе авторлық десерт. 2 порцияға дайындау (дәм және көрме)

Командалық жарыстар: елдің ұлттық тағамдары – ыстық тағам, десерт. 2 порцияға дайындау (дәм және көрме)

«SlowFood» номинациясындағы бағалау критерийлері

- Ұлттық колорит;
- Бірегейлік;
- Елдің мәдениетіне, тарихына және дәстүріне байланысты өнімдер;
- Дәмдердің үйлесімділігі;
- Заманауи безендіру;
- Экологиялық таза;
- Ұсыну.

Қазылар алқасының ең жоғарғы бағасы - 100 баллов.

Байланыс ақпараты: 87023489699, Красовская Анастасия Васильевна

**«Виртуалды Кәсіпқой»
номинациясы (сырттай қатысу)**

Конкурсқа жеке және командалық болып қатысады.

КОНКУРС ШАРТТАРЫ:

Конкурсқа қатысу үшін келесі құжаттарды 2025 жылдың 20 қыркүйекке дейін белгіленген мерзімде жолдау қажет:

- қатысу сырттай (тегін негізде);

өтінім беру (№1 қосымша);

талаптарға сәйкес жасалған бейнеролик.

Конкурсқа қатысушылар бір тағамды дайындайтын бейнеролик түсіреді, оның негізгі ингредиенті «Ұлттық сүт өнімі (туынды өнімдер)» кадрда қатысушылардың біреуі де, бірнешеуі де (шектелмеген саны) болуы мүмкін.

Ролик фестиваль ұйымдастырушыларына жіберіледі.

БЕЙНЕРОЛИККЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР:

1. Бейнеролик бір бұрыштан түсіріледі
2. Ұзақтығы 5 минуттан аспайды
3. Камера қозғалыссыз болуы керек
4. mp4 кеңейту
5. Бейне көлемі 300 МБ артық емес
6. Рұқсат 1920*1080

ҚАТЫСУШЫЛАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР:

Түсіру кезінде қатысушы(лар) өз іс-әрекеттеріне түсініктеме береді

БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ:

1. Дайындық туралы түсініктеме(презентация)
2. Визит карточкасы (қатысушының, оқу орнының)
3. Қатысушылардың эстетикалық келбеті
4. Бөлменің тазалығы
5. Тағамды дайындау мен безендірудің өзіндік ерекшелігі

КОНКУРС НӘТИЖЕЛЕРІ:

Байқау нәтижелері 15 қазан 2025 жылы www.koris.kz сайтында жарияланады.

Байланыс ақпараты: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

**Гастрономиялық стартап (сырттай қатысу)
жеке жарыстар, командалық жарыстар.**

Бизнес жобалар конкурсы оқушыларының, студенттерінің, жастарының кәсіпкерлік бастамасын қолдау және дамыту мақсатында өткізіледі.

1. Конкурс өткізу тәртібі

Қатысушылар: оқушылар, колледж студенттері, мектеп командалары, колледждер 2 адамнан аспайды.

Команда жетекшісі оқу орнының бір өкілі бола алады.

2. Конкурс келесі бағыттар бойынша өткізіледі:

1. Өндіріс;
2. Сауда;

3. Қызметтер;

4. Әлеуметтік кәсіпкерлік;

Салаларда: тамақтануды ұйымдастыру, тамақтану саласында қызмет көрсетуді ұйымдастыру, тамақ өнімдерін өндіру.

3. Қатысу үшін: қатысушы немесе команда бизнес-жобаны әзірлеуі керек, онда бизнес-жоспар canvas бизнес моделі ретінде ұсынылады және MP4/avi/mov форматындағы бейне ролик.

Бейнені қорғау ұзақтығы бес минуттан аспауы керек.

4. Бизнес жобаны бағалау критерийлері:

идеяның өзектілігі;

пайда болжамы, тәуекелдерді бағалау;

кірістер мен шығыстардың құрылымы;

жарнамалық элементтерді пайдалану;

жобаның пайдалылығы мен құндылығы;

canvas бизнес моделінің толықтығы, қол жетімді презентациясы;

шешендік және командалық басқару дағдылары.

5. Конкурсты өткізу мерзімдері

30 қыркүйекке дейін – бизнес-жобалар конкурсына қатысуға электрондық өтінімдерді және бизнес-жобаларды бейне қорғауға сілтемелерді қабылдау

1 қазаннан 3 қазанға дейін – бірінші кезең, іріктеу;

4-10 қазан аралығында – екінші тур, бизнес жобаларды онлайн қорғау;

2025 жылғы 13 қазан – қорытынды шығару (бизнес-жоба конкурсы).

Ұйымдастырушы талаптарға сәйкес келмейтін өтінімдерді қабылдамауға құқылы.

Байқау нәтижелері 13 қазан 2025 жылы www.koris.kz сайтында жарияланады.

Байланыс ақпараты: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

ТӨРЕШІЛІК, ФЕСТИВАЛЬ ЖЕҢІМПАЗДАРЫН АНЫҚТАУ ЖӘНЕ МАРАПАТТАУ ТӘРТІБІ

Әділқазылар алқасын аспаздық байқауларға төрелік етуде практикалық тәжірибесі бар мамандардан тұратын ұйымдастыру комитеті құрады. Төраға – Жан Ахнер, Бельгиялық және француз тағамдарының мэрі, Шевалье Огюст Эскоффье, аспаз Мишлен. Сарапшылар тобы: Гонконг (WSK халықаралық сарапшысы), Үндістан (WSK халықаралық сарапшысы), Түркия, Корея, Якутия, Өзбекстан, Қырғызстан, Қазақстан.

Фестивальдің барлық қатысушылары естелік диплом/сертификат алады.

Ұйымдастыру комитеті жеңімпаздарды марапаттауды бұқаралық ақпарат құралдары өкілдерінің қатысуымен салтанатты жағдайда ұйымдастырады және өткізеді. Марапат алу үшін жүлдегерлер марапаттау рәсіміне кәсіби киіммен қатысуы тиіс.

Фестивальді өткізу туралы ақпарат, жарыстардың қорытынды хаттамасы бұқаралық ақпарат құралдарында және ұйымдастырушылардың ресми сайтында жарияланады

Фестивальдің конкурстық іс-шаралары бойынша жеңімпаздарды анықтау тәртібі:

Жеңімпаздар әр номинацияда анықталады.

Номинацияға қатысушылар максималды жинай алатын балл саны -100 балл.

Жеңімпаздар:

90-100 ұпай – 1 орын;

80-89 ұпай-2 орын;

70-79 ұпай – 3 орын;

69 – 55 балл-номинацияда жүлдегер сертификаты

Жеңімпаздар медальдармен, дипломдармен / сертификаттармен марапатталады..

Маңызды!!! VI Халықаралық гастрономиялық фестивальді ұйымдастырушылар осы Ережеге өзгерістер енгізу құқығын өздеріне қалдырады.

Басшысы

Жоба үйлестірушісі

А.Король

87013861820



З.Клышбаева

VI ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ГАСТРОНОМИЯЛЫҚ «ASTAUFEST» ФЕСТИВАЛІНЕ ҚАТЫСУҒА САУАЛНАМА-ӨТІНІМ

Қазақстан, Астана қаласы, 2025 жылғы 20 қыркүйек

Өтінімді e-mail (қолы мен мөрі бар өтінім сканері) арқылы жіберу қажет ASTAUfest-2025@mail.ru, baliya2607@mail.ru және браузерде Google forms қолданбасын толтырыңыз <https://forms.gle/94oJjSaTUspqJtHY6> қатысушы басшысының аты-жөнін көрсету (қатысушының дипломына / сертификатына енгізу үшін) Барлық элементтерді қолмен баспа әріптерімен немесе компьютерде мұқият толтыру қажет:

Барлық тармақтарды қолмен баспа әріптерімен немесе компьютермен анық толтыру қажет:

| Номинацияға қатысу ("V"деп белгілеу) | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> «2025 жылдың бас аспазы» Дегустациямен | <input type="checkbox"/> Қызмет бар Дегустациямен |
| <input type="checkbox"/> «2025 жылдың бас кондитері» Дегустациямен | <input type="checkbox"/> «SlowFood» жеке жарыстар Дегустациямен |
| <input type="checkbox"/> «Chocolate show» Көрме жұмысы, дегустациясыз | <input type="checkbox"/> «SlowFood» командалық жарыстар Дегустациямен |
| <input type="checkbox"/> «Sugar show» Көрме жұмысы, дегустациясыз | <input type="checkbox"/> Виртуалды кәсіпқой |
| <input type="checkbox"/> «Mastic show» Көрме жұмысы, дегустациясыз | <input type="checkbox"/> Гастрономиялық стартап |
| <input type="checkbox"/> «2025 жылдың наубайшысы» Дегустациямен | |

Қатысушының аты-жөні, туған жылы:

Қатысушының телефоны (елдің, қаланың кодын көрсетіңіз): _____

Қатысушының E-mail: _____

Жұмыс орны: _____

Аймақ / Қала: _____

Жұмыс мекен-жайы: _____

Лауазымы: _____

Мамандығы: _____

Біліктілігі / Разряд: _____

Бар болған жағдайда жетекшінің/тәлімгердің аты-жөні (дипломға/қатысушы сертификатына енгізу үшін)

Конкурстың ережелерімен таныстым және конкурстың барлық шарттарымен және қағидаларымен келісемін:

Қатысушы _____ / _____ / _____
Аты-жөні Қолы Күні

Кәсіпорын басшысы:

_____ / _____ / _____
Аты-жөні Қолы Күні

* Анықтама телефон бойынша:

Король Алла Васильевна, 87013861820

Нуржауова Нуржанат Муратовна, 87017093817

Красовская Анастасия Васильевна, 87023489699

Байжигитова Алия Айтказыевна, 87779953010