



**Халықаралық аспаздар күні (International Chefs Day)
VII ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ГАСТРОНОМИЯЛЫҚ "ASTAUFest" ФЕСТИВАЛІ**

ЖОБАНЫҢ ПАСПОРТЫ

Фестиваль кезендері	➤ «2026 жылдың бас аспазы» номинациясы бойынша жеке жарыстар, командалық жарыстар (екі қатысушыдан тұратын команда) дегустациямен ➤ «2026 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 дегустациямен ➤ «2026 жылдың наубайшысы» номинациясы дегустациямен ➤ Бар сервисі номинациясы бойынша жеке жарыстар дегустациямен ➤ «SlowFood» дәм зертханасы жеке жарыстар дегустациямен ➤ «Тәтті шеберхана» номинациясы — инклюзивті жеке жарыстар ➤ «Виртуалды Кәсіпқой» номинациясы (on-line) ➤ «Гастрономиялық стартап» номинациясы (on-line) Ойын-сауық іс-шаралар бағдарламасы ➤ «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. ➤ «Корея streetfood» – оқушылар мен колледж студенттері ➤ Арқан тарту», «Ақ сүйек», «Орамал», «Асық» ұлттық ойындары –22, 53,74,30,13,37,51,55,57 орта мектеп оқушылары. ➤ «Өзбек палауы» шеберлік сыныбы, Ташкент қ. Өзбекстаннан ошпаз Іс-шаралардың іскерлік бағдарламасы ➤ «Инклюзивті білім беру кеңістігі: заманауи тәсілдер мен тиімді тәжірибелер» 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.
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» Е 18 көшесі 1 «Кондитерлік академия» Қосшығұлұлы көшесі, 21, «Таным» білім беру орталығы, шеберлік сыныбы Іс-шаралар таймингі уақытын, кестесін біздің интернет-ресурстардан көруге болады
Ұйымдастырушылар	Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» ШЖҚ МКК
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 Сейтова Жанна Ергалиевна, 87011653505 Красовская Анастасия Васильевна, 87023489699 Байжигитова Алия Айтказиевна, 87779953010
Демеушілердің қолдауымен	Қазақстан Республикасының Оқу-ағарту министрлігі, ҚР Астана қаласының білім басқармасы, Астана қаласының Әдістемелік орталығы, Rixos Astana қонақ үйі, Метро, 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](https://www.instagram.com/kopis.astana)



[ktsk.kopis](https://www.facebook.com/ktsk.kopis)

ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

«ASTAUfest 2026» VII Халықаралық гастрономиялық фестивалін өткізу шетелдік білім беру ұйымдарымен/кәсіпорындарымен өзара ынтымақтастық негізінде Халықаралық аспаздар күнін мерекелеу және техникалық әрі кәсіптік білім беруді халықаралықтандыру аясында жүзеге асырылады.

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 Қазақстаннан және басқа елдерден командалар, жеке қатысушылар (өз қалауы бойынша бір немесе бірнеше аталымда өнер көрсетуге болады), сондай-ақ қонақжайлылық индустриясына (қызмет көрсету, қоғамдық тамақтандыру) маман даярлайтын кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттері шақырылады.

Фестивальға қатысуға өтінімдер 2026 жылдың 30 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-2026@mail.ru
2. Google forms-Terі электрондық кестеде сілтеме бойынша шолғышта <https://forms.gle/gS5pcRzibf4wmNy79>

Фестивальға қатысу ақылы, тіркеу жарнасы (келген кезде төлеу):
жеке қатысу үшін 19 000 мт;
команданың қатысуы үшін 21 000 мт;
виртуалды байқауға қатысуы үшін 7000 мт.

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).

Қатысушылардың жарамды медициналық кітапшалары болуы тиіс.

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.

Қатысушылар қажетті қосымша жабдықтарды, жұмысқа арналған құрал-саймандарды және байқау жұмыстарын көрсетуге арналған басқа да керек-жарақтарды өз бетінше қамтамасыз етеді немесе байқауға 5 күн қалғанда ұйымдастырушылармен келіседі.

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 мұлткісіз 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.

«2026 жылдың бас аспазы» номинациясы

ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР

«2026 жылдың бас аспазы» конкурсы - жеке жарыстар (бұдан әрі-Конкурс)

Тақырыбы: «Шекарасыз гастрономия», «Бір әлем — түрлі дәм», «Шекарасыз дәм», «Саяхат дәмі», «Болашақтың дәмін жаса»

«2026 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 рәсімделген тағамдардың технологиялық карталарын ұсынады.

Назар аударыңыз: сарапшылар тобы қатысушыларға «қара жәшік» (тамақ дайындау барысында міндетті түрде пайдаланылуы тиіс ингредиент) ұсынады. Қатысушылардың әр ауысымы сайын ингредиент өзгеріп отырады.

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 тандаудағы 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.

«2026 жылдың бас аспазы» номинациясы КОМАНДАЛЫҚ ЖАРЫСТАР

Дегустациямен командалық тәжірибелік сайыстар (командада 2 қатысушы)

Тақырыбы: «Шекарасыз гастрономия», «Бір әлем — түрлі дәм», «Шекарасыз дәм», «Саяхат дәмі», «Болашақтың дәмін жаса»

«2026 жылдың бас аспазы» байқауының схемасы.

Дәмін татып көру қарастырылған командалық тәжірибелік сайыстар аталымдарына қатысу бойынша түсініктемелер

Байқау келесі аталым бойынша өтеді: Дәмін татып көру қарастырылған командалық тәжірибелік сайыстар Қатысушылар негізгі ыстық тағам (жеке ұсынылатын 2 үлес) + десерт (жеке ұсынылатын 2 үлес) дайындайды. Қатысушылар байқау тағамдарын дайындауға қажетті барлық өнімдер мен ингредиенттерді өздері қамтамасыз етеді. Байқау аясында қатысушылар мыналарды дайындайды:

- негізгі ыстық тағам — жеке ұсынылатын 2 үлес;
- десерт — жеке ұсынылатын 2 үлес.

Екі байқау тағамын дайындауға және ұсынуға берілетін жалпы уақыт 60 минутты құрайды. Назар аударыңыз! Әрбір байқау тапсырмасы үшін Ұйымдастырушы «Қара жәшік» ретінде жеке өнім ұсынады:

- негізгі ыстық тағамды дайындау үшін — бір міндетті өнім;
- десерт дайындау үшін — басқа міндетті өнім.

«Қара жәшіктің» екі өнімі де қатысушыларға бір уақытта, байқау басталар алдында ғана жарияланып, беріледі. Ұйымдастырушы ұсынған әрбір өнімді тиісті байқау тағамында міндетті түрде пайдалану қажет. Қатысушы «Қара жәшік» өнімін пайдалану тәсілін және оны дайындау технологиясын өз бетінше анықтайды. Өнім негізгі компонент, гарнир, тұздық (соус), салма, ұсыну элементі ретінде немесе тағамның тұжырымдамасы мен рецептурасына сәйкес келетін басқа формада пайдаланылуы мүмкін. Бұл ретте «Қара жәшік» өнімі тиісті тағамның құрамына толыққанды біріктіріліп, оның тұжырымдамасымен мағыналық және дәмдік байланыста болуы тиіс. Өнімді тағамның дәмдік және тұжырымдамалық бөлігіне айтарлықтай әсер етпейтіндей тек формалды түрде пайдалануға жол берілмейді және бұл қатысушының жұмысын бағалау кезінде ескерілуі мүмкін. Ұйымдастырушы «Қара жәшік» құрамында ұсынбаған қалған барлық қажетті өнімдерді, ингредиенттерді және шығын материалдарын қатысушы өзі қамтамасыз етеді. «Қара жәшіктің» екі өнімінің ассортименті мен мөлшерін Ұйымдастырушы анықтайды және қатысушыларға байқау басталар алдында тікелей жариялайды. Жарияланғаннан кейін өнімдер қатысушыларға табысталады және осы сәттен бастап белгіленген байқау уақытын санау басталады.

Бағалау критерийлері:

2. 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.

5. 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.

«2026 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 жарактандырылуы осы Ереженің «Жұмыс орындарын жабдықтау» бөлімінде келтірілген.

Конкурс тапсырмасы - «Десерт және жасанды интеллект» тақырыбындағы авторлық торт

Қатысушылар «Десерт және жасанды интеллект» тақырыбында торт дайындайды.

Торттың пішінін, қабаттар санын, тұжырымдамасын, дизайнын және көркемдік безендірілуін қатысушы өз бетінше анықтайды.

Дайын торттың салмағы, жеуге жарамды безендіру элементтерін қоса алғанда, кемінде 2,5 кг болуы тиіс.

Торттың барлық элементтері мен оны безендіру бөлшектері жеуге жарамды болуы керек. Жеуге жарамсыз элементтерді, сәндік конструкцияларды, қаңқаларды және тағамға қолдануға арналмаған материалдарды пайдалануға жол берілмейді.

Торт қатысушы таңдаған тақырып интерпретациясын көрсетіп, шығармашылық тәсілді, идеяның ерекшелігін және кәсіби шеберлікті паш етуі тиіс. Сандық технологиялармен, жасанды

интеллектуалмен және заманауи технологиялық дамумен байланысты түрлі бейнелерді, символдар мен элементтерді пайдалана отырып, тақырыпты еркін интерпретациялауға рұқсат етіледі.

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 әсер, практикалық, эстетикалық, түс схемасы) - 0-20 ұпай
 2. **Орындау техникасы**, (органолептикалық көрсеткіштер, пайдаланылатын техникалардың саны, кәсіби материалдардың пропорционалдылығы, жұмыстың тазалығы) - 0-30 ұпай
 3. **Инновация** (жаңа және экологиялық таза өнімдерді қолдану, технологияларды, өңдеу тәсілдерін) - 0-20 ұпай
 4. **Дәмі** - 0-30 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 87076841998 Сейдуалы Жаныл Асқарқызы, 87015364749 Живень Любовь Георгиевна.

«Chocolate show» номинациясы

ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР

«Chocolate show» байқауы-жеке көрме жарыстары.

Қатысушылар саны 10 адамнан аспайды.

Байқаудың тапсырмасы – Шоколад Мүсіні. Тақырыбы: «Болашақ технологиялары»

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 87076841998 Сейдуалы Жаныл Асқарқызы, 87015364749 Живень Любовь Георгиевна.

«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: «Шынайылық шегінен тыс»

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 87076841998 Сейдуалы Жаныл Асқарқызы, 87015364749 Живень Любовь Георгиевна.

«Mastic Show» номинациясы ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР

«Mastic Show» байқауы-жеке көрме жарыстары.

Қатысушылар саны 10 адамнан аспайды.

Байқаудың міндеті-мастикамен жұмыс. Тақырыбы: «Болашақ қаһармандары»

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 87076841998 Сейдуалы Жаныл Асқарқызы, 87015364749 Живень Любовь Георгиевна.

«2026 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 аланында 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. САЛМАЛЫ АВТОРЛЫҚ НАН

Қатысушы салмасы бар авторлық нанның 3 бірдей өнімін дайындауы тиіс. Әрбір дайын өнімнің салмағы — 500-ден 700 граммға дейін. Қатысушы рецептураны өз бетінше әзірлейді, қамырдың түрін, салмасын, өнімнің пішіні мен безендірілуін таңдайды. Салма өнімге үйлесімді біріктіріліп, таңдалған рецептураға сәйкес біркелкі бөлінуі тиіс. Нан пісіру жақсартқыштарын, дайын нан пісіру қоспаларын және өнеркәсіптік жартылай фабрикаттарды пайдалануға жол берілмейді. Тыйым салынған ингредиенттерді пайдаланғаны үшін айыппұл ұпайларын шегеру қарастырылған. Ұсынылған барлық өнімдер пішіні, өлшемі, салмағы және орындалу сапасы бойынша бірдей болуы керек.

Модульге қойылатын талаптар:

- Жақсартқыштарға рұқсат етілмейді.
- Сарапшыларға тексеру үшін 50 гр. ашытқы ұсыну қажет (ұсынылған ашытқыны қоректендіру рецептін технологиялық картада көрсету керек).
- Тек ұн мен су (бидай, қарабидай және басқа да дәнді дақылдар) негізіндегі табиғи ашытқыларды пайдалануға рұқсат етіледі.
- Коммерциялық құрғақ ашытқыларды, жақсартқыштарды және дайын нан қоспаларын пайдалануға жол берілмейді.
- Қамыр рецептурасында қолданылатын ұн массасынан 0,5%-дан аспайтын құрғақ немесе 1,5%-дан аспайтын сығымдалған нан ашытқысын (дрожж) пайдалануға рұқсат етіледі.
- Пішіні мен өлшемі бірдей 3 дана дайын өнім.
- Әрбір дайын өнімнің салмағы — 500-ден 700 граммға дейін.
- Өнімнің пішіні — еркін, қатысушының таңдауы бойынша, авторлық тұжырымдамаға сәйкес.
- Барлық үш өнім пішіні, өлшемі және орындалу сапасы бойынша бірдей болуы тиіс.
- Салма міндетті болып табылады және әрбір өнімнің рецептурасында қарастырылуы тиіс.
- Бетін әрлеу үшін авторлық рецептурада қарастырылған ұнды, тұқымдарды, дәнді дақылдарды және басқа да жеуге жарамды компоненттерді пайдалануға рұқсат етіледі.
- Жасанды бояғыштарды пайдалануға жол берілмейді.

2. «МАЙҚАМЫР ӨНІМДЕРІ: БОЛАШАҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАРЫ»

Қатысушы майқамырдан (сдобное тесто) 2 түрлі авторлық өнім дайындауы тиіс, әр түрінен 4 данадан. Әрбір дайын өнімнің салмағы — 120–150 г. Өнімдердің пішіні, салмасы және сәндік безендірілуін қатысушы өзі анықтайды және олар цифрландыру, жасанды интеллект және болашақ технологиялары тақырыбын көрсетуі тиіс. Өнімнің пішіні, композициясы, дәм үйлесімі және сәндік безендірілуі арқылы тақырыпты еркін интерпретациялауға рұқсат етіледі. Бір түрдегі өнімдер пішіні, өлшемі, салмағы және орындалу сапасы бойынша бірдей болуы керек.

Талаптар:

- Нан пісіру жақсартқыштарын, дайын нан пісіру қоспаларын және өнеркәсіптік жартылай фабрикаттарды пайдалануға жол берілмейді.

- Ұн мен су (бидай, қарабидай және басқа да дәнді дақылдар) негізіндегі табиғи ашытқыларды пайдалануға рұқсат етіледі.
- Қамыр рецептурасында қолданылатын ұн массасынан 0,5%-дан аспайтын құрғақ немесе 1,5%-дан аспайтын сығымдалған нан ашытқысын пайдалануға рұқсат етіледі.
- Жасанды бояғыштарды пайдалануға жол берілмейді.
- Барлық сәндік элементтер жеуге жарамды болуы тиіс.
- «Болашақ технологиялары» тақырыбына сәйкес келетін бейнені немесе символиканы түсіру үшін жеуге жарамды трафаретті пайдалануға рұқсат етіледі. Бейнені таңдау және оны түсіру тәсілін қатысушы өз бетінше анықтайды.

Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме орнын – экспозициялық үстелдерді ұсынады.

Тағамдар экспозициясына арналған карточкаларды қатысушы рәсімдейді, өлшемдері 15х10.

Ақпаратта тағамның атауы, қатысушының аты-жөні, қаласы болуы тиіс.

Бағалау критерийлері:

- **Өнімдердің дәмі мен сапасы — 0-35 ұпай** Дәмі мен хош иісі, компоненттер үйлесімі, қамырдың, салманың және басқа да ингредиенттердің сапасы, өнімдердің құрылымы мен дайын болу деңгейі.
 - **Авторлық идея және ерекшелігі — 0-20 ұпай** Рецептураның ерекшелігі, шығармашылық тәсіл, авторлық тұжырымдаманың даралығы, дәмдер мен компоненттердің үйлесімділігі.
 - **Сыртқы түрі және ұсынылуы — 0-20 ұпай** Ұсынылған өнімдердің пішіні, ұқыптылығы, түстік шешімі, композициясы, сәндік безендірілуі, тартымдылығы мен тәбет ашарлығы.
 - **Байқау тапсырмасына сәйкестігі — 0-15 ұпай** Аталым талаптарын сақтау, мәлімделген тақырыпқа сәйкестігі, бір түрдегі өнімдердің пішіні, өлшемі, салмағы және орындалу сапасы бойынша бірдейлігі.
 - **Кәсібилік — 0-10 ұпай** Жұмыс орнын ұйымдастыру, санитарлық талаптарды сақтау, жұмыс процесін ұтымды ұйымдастыру, ұқыптылық және жұмысты орындау мәдениеті.
- 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, 77714361636, Кунапина Мадина Алибековна.

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.

1-кезең. «ICE CREAM ART — БОЛАШАҚ ДЕСЕРТІ»

Қатысушы балмұздақ негізіндегі авторлық десерттің 2 үлесін жасап, ұсынуы тиіс. Байқау жұмысының тақырыбы: «Цифрландыру және жасанды интеллект».

Қатысушы десерттің тұжырымдамасын, оның атауын, дәмдік үйлесімін, композициясын және ұсыну тәсілін өз бетінше әзірлейді. Тақырып пішіні, түстер гаммасы, геометриясы, сәндік элементтері, атауы және жұмыстың жалпы тұжырымдамасы арқылы көрініс табуы мүмкін.

Десертті жасау үшін мыналар пайдаланылуы мүмкін:

- Түрлі сорттағы және дәмдегі балмұздақ;
- Жаңа піскен және кептірілген жемістер мен жидектер;
- Көпіртілген кілегей;
- Сироптар, тұздықтар (соустар) және топпингтер;
- Шоколад және шоколад өнімдері;
- Карамель;
- Жанғақтар;
- Кондитерлік сеппелер;
- Қатысушының таңдауы бойынша басқа да жеуге жарамды ингредиенттер.

Талаптар:

- Десерт тікелей байқау барысында дайындалады және безендіріледі.
- Саны — 2 бірдей үлес (порция).
- Десерттің негізгі компоненті балмұздақ болуы тиіс.

- Тапсырманы орындауға арналған барлық ингредиенттер мен шығын материалдарын қатысушы өзі қамтамасыз етеді.
- Десертті ұсынуға арналған ыдысты қатысушы өзі қамтамасыз етеді.
- Ыдыс десерттің тұжырымдамасына, композициясына және ұсыну тәсіліне сәйкес келуі керек.
- Балмұздақ ұсынуға жарамды креманкаларды, десерт тәрелкелерін, бокалдарды, стақандарды және ыдыстың басқа да түрлерін пайдалануға рұқсат етіледі.
- Тамақ өнімімен жанасатын барлық сәндік элементтер жеуге жарамды болуы тиіс.
- Жеуге жарамды трафареттерді, сәндік элементтерді және безендірудің заманауи тәсілдерін пайдалануға рұқсат етіледі. Безендіру мәлімделген «Цифрландыру және жасанды интеллект» тақырыбына сәйкес келуі тиіс.
- Десерт дәмін татып көруге (дегустацияға) ыңғайлы болуы тиіс.
- Десерттің құрамында және оны безендіруде жеуге жарамсыз элементтерді тікелей пайдалануға жол берілмейді.

Бағалау критерийлері — 0–50 ұпай:

- **Презентация және ұсыну — 20 ұпай.** Заманауи және ерекше ұсыну формасы, көркемдік талғам, түстер гаммасы, композиция, ыдыстың десерт тұжырымдамасына сәйкестігі, тартымдылық пен тәбет ашарлық, безендірудің ерекшелігі, цифрландыру және жасанды интеллект тақырыбының көрініс табуы.
- **Дәм және композиция — 15 ұпай.** Дәмі, хош иісі, балмұздақ пен қосымша ингредиенттер үйлесімінің гармониясы, тәттіліктің, текстуралардың және компоненттердің теңгерімі, дегустацияға ыңғайлылығы.
- **Заманауи технологиялар және инновация — 10 ұпай.** Безендіру мен ұсынудың заманауи тәсілдерін пайдалану, идеяның ерекшелігі, байқау тақырыбын ашудағы шығармашылық тәсіл.
- **Кәсібилік — 5 ұпай.** Жұмыс орнын ұйымдастыру, санитарлық талаптарды сақтау, жұмыстың ұқыптылығы, ұсыну тазалығы, екі үлестің бірдейлігі, өнімдерді ұтымды пайдалану.

2-кезең. «ШАЙ РӘСІМІ — ӘЛЕМ ДӘСТҮРЛЕРІ»

Қатысушы бір елді немесе өңірді өз бетінше тандайды және оған тән шай дәстүрін, мәдениетін және шай ұсыну ерекшеліктерін көрсетеді.

Көрсету үшін мыналар тандалуы мүмкін:

- Қазақстан; Қырғызстан; Өзбекстан; Түркия; Жапония; Қытай; Гонконг; Үндістан; Ұлыбритания; Марокко; Корея; Якутия (Саха Республикасы);
- немесе ұйымдастырушылармен алдын ала келісім бойынша басқа ел/өңір.

Байқау тапсырмасы: Қатысушы тандалған елге немесе өңірге тән шайды, ыдыстарды және дастарқан жаю (сервировка) элементтерін пайдалана отырып, 2 адамға арналған шай рәсімін дайындап, өткізуі тиіс.

Қатысушы мыналарды өз бетінше тандайды:

- Шайдың түрі мен сорты;
- Шәйнек, тостаған, кесе немесе басқа да дәстүрлі ыдыс;
- Шай рәсіміне арналған науа мен керек-жарақтар;
- Қосымша дастарқан жаю элементтері;
- Тандалған мәдениетке сәйкес шайға берілетін дәстүрлі немесе заманауи қосымшалар.

Талаптар:

- Шай ыдыстары мен негізгі дастарқан жаю заттарын қатысушы өзі қамтамасыз етеді және олар тандалған елге немесе өңірге сәйкес келуі тиіс.
- Қатысушы тапсырманы орындау үшін шайды, қажетті ингредиенттерді және шығын материалдарын өзі қамтамасыз етеді.
- Қатысушыда рәсімді өткізуге және мүмкін болатын қайта дайындауға жетерліктей шай мен қажетті ингредиенттердің жеткілікті мөлшері болуы тиіс.
- Егер тандалған шай дәстүрінде қарастырылған болса, шайға дәстүрлі комплимент ұсынуға рұқсат етіледі.
- Дәстүрлі комплиментті пайдаланған кезде қатысушы оның атауын, шығу тегін және тандалған елдің немесе өңірдің мәдениетіндегі маңызын қысқаша таныстыруы керек.
- Ұлттық декор элементтері қатысушының қалауы бойынша пайдаланылады.

- Тандалған елді немесе оның мәдениетін білдіретін бір немесе бірнеше элементті пайдалануға рұқсат етіледі.
- Дастарқан жаю, ыдыс-аяқ және безендіру тандалған шай дәстүріне сәйкес келуі тиіс.
- Шай рәсімін өткізу барысында қатысушы қазылар алқасына ұсынылып отырған шай дәстүрінің тарихы мен шығу тегі, оны дайындау мен ұсыну ерекшеліктері және шай ішу мәдениеті туралы қысқаша айтып беруі тиіс.
- Әңгіме мазмұнды, түсінікті және ұсынылатын мәдениетке сәйкес болуы керек.
- Шай рәсімінің негізгі мәдени ерекшеліктерін сақтай отырып, оның заманауи интерпретациясына рұқсат етіледі.
- Тамаққа қолдануға арналған барлық өнімдер мен элементтер санитарлық талаптарға сай болуы тиіс.

Бағалау критерийлері — 0–50 ұпай:

- **Мәдениет және презентация — 0–15 ұпай.** Дастарқан жаю эстетикасы, ыдыстар мен безендірудің тандалған елге немесе өңірге сәйкестігі, көркемдік талғам, ұсыну мәдениеті, жалпы әсер.
- **Шай және дәмдік композиция — 0–5 ұпай.** Шайдың сапасы мен дәмі, хош иісі, дұрыс дайындалуы, ұсыну температурасы, егер тандалған дәстүрде қарастырылған болса, шайға берілген комплименттің үйлесімділігі.
- **Дәстүрді білу және презентация — 0–10 ұпай.** Шай дәстүрінің тарихы мен шығу тегін білу, ұсынылған ақпараттың шынайылығы, сөйлеу мәдениеті, әңгіменің мазмұндылығы мен кәсібилігі.
- **Кәсібилік және техника — 0–10 ұпай.** Шай ыдыстары мен керек-жарақтарын дұрыс пайдалану, дайындау және ұсыну техникасы, жұмыс орнын ұйымдастыру, санитарлық талаптарды сақтау, рәсімді өткізу жүйелілігі мен мәдениеті.

АТАЛЫМ БОЙЫНША БАРЛЫҒЫ — 100 ҰПАЙ.

Сарапшылар заманауи үрдістерді ескере отырып, дұрыс кәсіби дайындауға, орындау шеберлігіне, еңбекті көп қажет етуіне, ерекшелігіне, ингредиенттерді ұтымды пайдалануға, ұсынуға, барлық пайдаланылған ингредиенттердің түстік үйлесіміне, теңгерімділігіне, тапсырмаға сәйкестігіне назар аударады.

Шығын материалдарын қатысушылар өздері қамтамасыз етеді.

Байланыс ақпараты: 8 771 298 95 58 — Тнымбаева Ләззат Айтжанқызы, 8 777 751 24 09 — Атығаева Альбина Серікқызы

«SlowFood» дәм зертханасы номинациясы жеке жарыстар (дегустациямен)

Мақсаты: өнім өндіру әдістерін, дәстүрлі рецепттерді және олардың мәдени-әлеуметтік ерекшеліктерін танып-білу, жаңа гастрономиялық әсер алу, түрлі елдер мен өңірлердің бірегей тағамдары мен өнімдерін танымал ету.

Тәсіл өзара байланысты үш қағидатпен айқындалатын тамақ өнімдерінің сапасы тұжырымдамасына негізделген:

- **Дәмді** — жергілікті мәдениет пен гастрономиялық дәстүрлердің бір бөлігі болып табылатын жаңа піскен, табиғи өнімдерді пайдалану.
- **Таза** — қоршаған ортаға және адам денсаулығына жауапкершілікпен қарай отырып, тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну, өнімдерді ұтымды пайдалану және тамақ қалдықтарын барынша азайту.
- **Адал** — өнімге, оның шығу тегіне және өндірушінің еңбегіне құрметпен қарау, тандалған елдің немесе өңірдің гастрономиялық мәдениетін шынайы көрсету.

Байқау тапсырмасы

Қатысушы бір елді немесе өңірді өз бетінше таңдайды және екі авторлық тағам кешені арқылы оның гастрономиялық мәдениетін ұсынады:

1. **Авторлық ыстық тағам** — еттен, құс етінен немесе балықтан.
 2. **Авторлық салқын десерт** — тандалған технологияға сәйкес салқындатылған немесе мұздатылған.
- Әр тағам дегустация мен көрме үшін 2 үлесте (порция) дайындалып, ұсынылады.

- Екі тағам да таңдалған елдің ұлттық немесе өңірлік асханасымен, дәстүрлі өнімдерімен, рецепттерімен, дайындау тәсілдерімен немесе гастрономиялық ерекшеліктерімен байланысты болуы тиіс.
- Қатысушы таңдалған елдің немесе өңірдің дәстүрлі тағамының, өнімінің немесе гастрономиялық идеясының заманауи авторлық интерпретациясын ұсынады.

Орындау уақыты Байқау тапсырмасын орындау уақыты — **60 минут**. Белгіленген уақыт ішінде қатысушы екі байқау тағамын дайындап, безендіріп, қазылар алқасына ұсынуы тиіс.

Өнімдерді алдын ала дайындауға қойылатын талаптар

- Тағамдарды дайындаудың барлық негізгі технологиялық процестерін қатысушы тікелей байқау барысында орындайды.
- Байқау басталғанға дейін өнімдерді алдын ала бастапқы механикалық өңдеуге рұқсат етіледі: жуу, тазарту, сүйектерін, сіңірлерін, терісін, қабығын және басқа да жеуге жарамсыз бөліктерін алып тастау, шикізатты бөлшектеу және үлестерге бөлу.
- Етті, құс етін және балықты алдын ала маринадтауға жол берілмейді.
- Етті, құс етін, балықты және басқа да негізгі өнімдерді алдын ала жылумен өңдеуге жол берілмейді.
- Алдын ала толық немесе ішінара дайындалған: қайнатылған, қуырылған, пісірілген, бұқтырылған, ысталған, қақталған немесе өзге де тәсілмен алдын ала өңделген өнімдерді әкелуге жол берілмейді.
- Тікелей ұсынуға арналған алдын ала дайындалған тұздықтарды (соустарды), кремдерді, мусстарды, салмаларды, гарнирлерді және басқа да дайын компоненттерді әкелуге жол берілмейді.
- Дайындау технологиясы мен дайын тағамның сапасына әсер ететін өнімдерді турау және дайындауды қатысушы тікелей байқау барысында орындайды.
- Тұзды, қантты, құрғақ дәмдеуіштерді, өсімдік майын және басқа да базалық өнімдерді дайын күйінде пайдалануға рұқсат етіледі.
- Барлық өнімдер жұмыс басталмас бұрын олардың күйін және алдын ала дайындалу деңгейін бақылау үшін қазылар алқасына ұсынылуы тиіс.

Қосымша талаптар

- Саны — ыстық тағамның 2 үлесі және салқын десерттің 2 үлесі.
- Негізгі өнімдер мен ингредиенттерді қатысушы өзі қамтамасыз етеді.
- Таңдалған елдің немесе өңірдің дәстүрлі гастрономиясымен байланысты сақтай отырып, заманауи аспаздық технологияларды пайдалануға рұқсат етіледі.
- Шикізатты ұтымды пайдалану және тамақ қалдықтарын барынша азайту құпталады.
- Екі тағам бірыңғай гастрономиялық тұжырымдамамен біріктірілуі тиіс.
- Безендіру және ұсыну ұлттық немесе өңірлік асхананың заманауи авторлық интерпретациясын көрсетуі тиіс.
- Көрмеге және дегустацияға ұсынуға арналған ыдысты қатысушы өзі қамтамасыз етеді.
- Барлық тағамдар санитарлық талаптарды және тамақ өнімдерімен қауіпсіз жұмыс істеу ережелерін сақтай отырып дайындалуы тиіс.

Байқау жұмысын таныстыру (презентация)

Байқау жұмысын таныстыру кезінде қатысушы қазылар алқасына мыналар туралы қысқаша айтып беруі тиіс:

- таңдалған ел немесе өңір туралы;
- ұсынылған тағамдарға қатысты тарих немесе дәстүр туралы;
- негізгі өнімдердің шығу тегі туралы;
- тағамдардың ұлттық немесе өңірлік асханамен байланысы туралы;
- заманауи авторлық интерпретацияның ерекшеліктері туралы;
- жұмыста қолданылған өнімдерді ұтымды пайдалану және экологиялық тазалық қағидаттары туралы.

БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ — 100 ҰПАЙ

- **Дәм және үйлесім — 0–30 ұпай.** Дәмі, хош иісі, теңгерімі, компоненттер үйлесімінің гармониясы, ыстық тағам мен салқын десертті дайындау сапасы, ұсыну температурасына сәйкестігі.

- **Ұлттық нақыш және шынайылық — 0–20 ұпай.** Тағамдардың тандалған елдің немесе өңірдің мәдениетімен, тарихымен және гастрономиялық дәстүрлерімен байланысы, өнімдер мен рецептуралық элементтерді пайдаланудың негізділігі.
- **Авторлық идея және бірегейлік — 0–15 ұпай.** Тұжырымдаманың ерекшелігі, шығармашылық тәсіл, дәстүрлі тағам немесе өнімнің авторлық интерпретациялану деңгейі.
- **Slow Food қағидаттары — 0–15 ұпай.** Табиғи өнімдерді пайдалану, шикізатты ұтымды пайдалану, тамақ қалдықтарын барынша азайту, экологиялық тазалық және өнімге жауапкершілікпен қарау.
- **Безендіру мен ұсынудың заманауилығы — 0–10 ұпай.** Ұсынудың заманауи формасы, композиция, түстік шешім, эстетика, тартымдылық және тәбет ашарлық.
- **Кәсібилік — 0–10 ұпай.** Жұмыс орнын ұйымдастыру, санитарлық талаптарды сақтау, дайындау техникасы, ұсынудың ұқыптылығы мен тазалығы, үлестердің бірдейлігі, жұмыс процесін ұтымды ұйымдастыру.

Қазылар алқасының ең жоғарғы бағасы - 100 баллов.

Байланыс ақпараты: 87023489699, Красовская Анастасия Васильевна

«Тәтті шеберхана»

номинациясы

Ерекше білім беру қажеттіліктері бар колледж студенттеріне арналған шығармашылық байқау.

Қатысушылардың жасы: 17-ден 22 жасқа дейін.

Тақырыбы: «Менің арманымдағы печенье»

Байқау тапсырмасы: Қатысушы дайын үгілмелі қамырдан (песочное тесто) 6 өнім дайындап, безендіреді.

Ұйымдастырушылар мыналарды ұсынады:

- дайын үгілмелі қамыр;
- безендіруге және әрлеуге қажетті барлық өнімдер;
- кондитерлік әшекейлер мен шығын материалдары;
- қажетті құрал-саймандар мен жабдықтар.

Қатысушыға өзімен бірге өнімдер, қамыр, әшекейлер немесе шығын материалдарын әкелудің қажеті жоқ.

Талаптар:

- дайын үгілмелі қамырды жаю;
- пішінін өз бетінше тандап, өнімдерді кесіп алу;
- өнімдерді пісіру;
- дайын печеньемен безендіру және әрлеу;
- саны — 6 өнім;
- барлық сәндік элементтер жеуге жарамды болуы тиіс;
- безендіру үшін жеуге жарамсыз элементтерді пайдалануға жол берілмейді;
- трафареттерді, пішіндер мен шаблондарды пайдалануға рұқсат етіледі;
- өнімдерді безендіру тікелей байқау алаңында орындалады;
- барлық қатысушылар ұйымдастырушылар ұсынған бірдей өнімдер мен материалдар жиынтығымен жұмыс істейді;
- қажет болған жағдайда ертіп жүретін адамның көмегіне рұқсат етіледі, алайда негізгі байқау жұмысын қатысушы өзі орындайды.

Орындау уақыты: 60 минут.

БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ — 100 ҰПАЙ

- **Шығармашылық идея — 0-25 ұпай** «Менің арманымдағы печенье» тақырыбына сәйкестігі, ниеттің ерекшелігі мен даралығы.
- **Дайындау сапасы — 0-20 ұпай** Өнімдердің тегістігі мен тұтастығы, пішінінің дұрыстығы, дайын болу деңгейі және пісіру сапасы.
- **Безендіру және әрлеу — 0-20 ұпай** Шығармашылық тәсіл, декорды жағудың ұқыптылығы, ұсынылған материалдарды пайдалану.
- **Түстік және композициялық шешім — 0-15 ұпай** Түстердің үйлесімділігі, сәндік элементтердің орналасуы, композицияның тұтастығы.

- **Жұмыстың ұқыптылығы мен тазалығы — 0-10 ұпай** Жұмыс орнының тазалығы, өнімдерді дайындау мен безендірудің ұқыптылығы.
- **Өзбетінділік және жалпы әсер — 0-10 ұпай** Қатысушының жеке мүмкіндіктерін ескере отырып жұмысты өз бетінше орындау деңгейі, байқау жұмысының аяқталуы және тартымдылығы.

Ең жоғарғы баға — 100 ұпай.

Байланыс ақпараты: 8 702 348 96 99, Красовская Анастасия Васильевна

«Виртуалды Кәсіпқой» номинациясы (сырттай қатысу)

Конкурсқа жеке және командалық болып қатысады.

КОНКУРС ШАРТТАРЫ:

Конкурсқа қатысу үшін келесі құжаттарды 2026 жылдың 30 қыркүйекке дейін белгіленген мерзімде жолдау қажет:

- қатысу сырттай (ақылы негізде);
- өтінім беру (№1 қосымша);
- талаптарға сәйкес жасалған бейнеролик.

Байқау қатысушылары жасанды интеллектті пайдалана отырып, бір тағам дайындайтын бейнеролик түсіреді.

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

Растау: Қатысушылар бейнероликте (немесе скриншот тіркей отырып) ЖИ-ге (жасанды интеллектке) қандай нақты промпт (сұратым) жібергенін және оның қандай жауап бергенін көрсетуі тиіс.

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
6. Үдерістегі ЖИ рөлі: ЖИ (жасанды интеллект) соңғы нәтижеге қаншалықты қатты әсер етті (бұл жай ғана сценарий мәтіні болды ма, әлде рецепттің толыққанды тең авторы болды ма).
7. Тағамның күрделілігі мен тәбет ашарлығы: Бұл тағамды дайындау қаншалықты шынайы және ол кадрда дәмді көріне ме.
8. Бейнематериалдың сапасы: Көріністің айқындылығы, жақсы дыбыс, динамикалық монтаж және тамақ дайындау процесінің түсініктілігі.
9. Автордың харизмасы: Қатысушының кадрда өзін қалай ұстауы және технологиялармен өзара әрекеттесуі (мысалы, ЖИ-мен дауласуы немесе оны мақтауы).

БАЙҚАУ НӘТИЖЕЛЕРІ: Байқау нәтижелері 2026 жылдың 15 қазанында www.koris.kz сайтында жарияланады, сондай-ақ топ чатында қосымша хабарланады (жіберіледі).

Байланыс ақпараты: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

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

Конкурсқа жеке және командалық болып қатысады.

КОНКУРС ШАРТТАРЫ:

Конкурсқа қатысу үшін келесі құжаттарды 2026 жылдың 30 қыркүйекке дейін белгіленген мерзімде жолдау қажет:

- қатысу сырттай (ақылы негізде);

1. Жалпы ережелер және мақсаттар

1.1. «Гастрономиялық стартап» номинациясындағы бизнес-жобалар байқауы жастар мен білім беру саласындағы мамандардың кәсіпкерлік құзыреттерін анықтау, қолдау және дамыту мақсатында өткізіледі. 1.2. Байқаудың негізгі міндеті — тамақтану және қонақжайлылық индустриясында жеке бизнес-бастамаларды құруға деген қызығушылықты ынталандыру, сондай-ақ бизнес-жоспарлаудың тәжірибелік дағдыларын қалыптастыру және бекіту.

2. Байқауға қатысушылар

2.1. Байқауға қатысуға жалпы білім беретін мектеп оқушылары, колледж студенттері, сондай-ақ оқытушылар мен өндірістік оқыту шеберлері (жетекшілер) шақырылады. 2.2. Мектеп оқушылары мен студенттер үшін жеке немесе командалық қатысу қарастырылған (команда құрамы – 2 адамнан аспауы тиіс). 2.3. Жетекшілер (оқытушылар, тәлімгерлер) дербес қатысушы ретінде өнер көрсете алады. Бұл жағдайда олар тек жеке форматта (команда құрмай) қатысуға жіберіледі. 2.4. Егер жобаны мектеп оқушысы немесе студент (жеке немесе командада) ұсынған жағдайда, оларға оқу орнынан бір жетекші консультациялық және үйлестірушілік қолдау көрсете алады.

3. Жобалардың тақырыбы мен бағыттары

3.1. Конкурстық жұмыстар қоғамдық тамақтандырудың келесі салаларының бірінде жүзеге асырылуы тиіс:

- Тамақтануды және қызмет көрсетуді ұйымдастыру;
- Тамақ өнімдерін өндіру;
- Сауда және дистрибуция;
- Әлеуметтік кәсіпкерлік.

3.2. Байқау аясында гастрономиялық индустрияның жаңа трендтерін көрсететін креативті және заманауи бизнес-идеялар құпталады. Қатысушыларға мекемелердің стандартты емес форматтарын, мәзірдің авторлық тұжырымдамаларын әзірлеу немесе өнім өндіру мен қонақтарға қызмет көрсетуге инновациялық тәсілдерді енгізу ұсынылады.

4. Конкурстық материалдарға қойылатын талаптар (Қатысу шарттары) Іріктеуге қатысу үшін сайыскерлер екі міндетті материалды дайындап, ұйымдастыру комитетіне жіберуі қажет:

Canvas бизнес-моделі: стартаптың негізгі процестерін ашатын бизнес-жоспардың көрнекі көрінісі.

Бейнепрезентация (питчинг): авторлар өз идеясын қорғайтын mp4/avi/mov форматындағы бейнеролик. Бейнероликтің ұзақтығы 5 минуттан аспауы тиіс.

5. Байқауды өткізу тәртібі Байқау екі кезеңде өтеді:

I кезең – Іріктеу (сырттай). Сарапшылар алқасы жіберілген бейнероликтер мен Canvas бизнес-модельдерін қашықтан бағалайды. Үздік идея авторлары финалға өтеді.

II кезең – Финал (онлайн-қорғау). Бейнеконференция режимінде өтеді. Сөз сөйлеу регламенті: бір жобаны таныстыруға 15 минуттан аспайтын уақыт беріледі (авторлардың жобаны қорғауына 10 минутқа дейін, қазылар алқасының сұрақтарына жауап беруге 5 минутқа дейін уақыт бөлінеді).

6. Бизнес-жобаларды бағалау критерийлері Қатысушылардың жұмыстары келесі параметрлер (критерийлер) бойынша бағаланады:

Өміршеңдігі және өзектілігі: өнімнің немесе қызметтің тұтынушы үшін құндылығы, мақсатты аудиторияны түсіну.

Экономикалық негізділігі: кірістер мен шығыстар құрылымының логикасы, пайданың шынайы болжамы және тәуекелдерді сауатты бағалау.

Бизнес-модельдеу сапасы: Canvas моделінің толықтығы, егжей-тегжейлілігі және түсінікті мазмұндалуы.

Маркетинг және ілгерілету: жарнама элементтерінің және клиенттерді тарту арналарының креативтілігі.

Қорғау сапасы (питчинг): шешендік өнер, дәлелдердің нанымдылығы, сұрақтарға жауап бере білу және өзара іс-қимыл (интеракция) деңгейі.

7. Конкурсты өткізу мерзімдері

30 қыркүйекке дейін – бизнес-жобалар байқауына қатысуға электрондық өтінімдерді және бизнес-жобаларды қорғау бейнероликтеріне сілтемелерді қабылдау;

01-03 қазан аралығында – бірінші кезең, іріктеу;

04-10 қазан аралығында – екінші кезең, бизнес-жобаларды онлайн қорғау;

2026 жылғы 15 қазан – қорытындылау (бизнес-жобалар байқауының).

Ұйымдастырушы талаптарға сәйкес келмейтін өтінімдерді қабылдамауға құқылы.

Байқау нәтижелері 15 қазан 2026 жылы www.koris.kz сайтында жарияланады.

Байланыс ақпараты: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

ТӨРЕШІЛІК, ФЕСТИВАЛЬ ЖЕҢІМПАЗДАРЫН АНЫҚТАУ ЖӘНЕ МАРАПАТТАУ ТӘРТІБІ

Қазылар алқасының құрамын ұйымдастыру комитеті аспаздық жарыстарға қазылық етудің тәжірибесі бар кәсіби мамандардан жасақтайды (Қазақстан, Франция, Түркия, Үндістан, Өзбекстан сарапшылар командасының құрамы).

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!!! VII 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, 2026 жылғы 30 қыркүйек

Өтінімді e-mail (қолы мен мөрі бар өтінім сканері) арқылы жіберу қажет astaufest-2026@mail.ru, және браузерде Google forms қолданбасын толтырыңыз <https://forms.gle/gS5pcRzibf4wmNy79> 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)	
☐ «2026 жылдың бас аспазы» жеке жарыстар дегустациямен	☐ «2026 жылдың бас аспазы» командалық жарыстар (2 қатысушы) дегустациямен
☐ «2026 жылдың бас кондитері» дегустациямен	☐ «SlowFood» жеке жарыстар дегустациямен
☐ «Chocolate show» көрме жұмысы, дегустациясыз	☐ Сервис бар жеке жарыстар дегустациямен
☐ «Sugar show» көрме жұмысы, дегустациясыз	☐ «Тәтті шеберхана»
☐ «Mastic show» көрме жұмысы, дегустациясыз	☐ Виртуальный профессионал
☐ «2026 жылдың наубайшысы» дегустациямен	☐ Гастрономический стартап

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