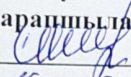


КЕЛІСІЛДІ
WSK ұлттық чемпионатының
сарапшылар кеңесінің мүшесі

Сидорова Л.Р.
«15» 05 2022 ж

БЕКІТІЛДІ



Нұр-Сұлтан қаласы
Білім басқармасының басшысы
Қ.Сенғазыев
2022 ж.

Нұр-Сұлтан қаласы техникалық және кәсіптік колледж студенттері мен
кәсіпорындарының 16 және 22 жас аралығындағы жас мамандары үшін
WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі»
қалалық чемпионатының өтуі туралы

I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» қалалық чемпионатын Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК өткізеді.
- 1.2. WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы Нұр-Сұлтан қаласының Білім басқармасы.
- 1.3. Қатысушылар бейджикпен кәсіби киімде болуы керек
- 1.4. WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.
- 1.5. WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» қалалық чемпионаты Нұр-Сұлтан қаласы колледж студенттері мен кәсіпорындардың жас мамандары үшін 0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандықтары бойынша өткізіледі.

II. МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ

- 2.1. Аймақтық чемпионаттың негізгі мақсаты: Worldskills Nur-Sultan «Наубайшы 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 Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионаты 2022 ж. 03-05 мамырда сағ 10.00 – ден 17.00 дейін Нұр-Сұлтан қаласы, Ч.Айтматова 41/Б мекен-жайында орналасқан «Кұзыреттілік орталық» МКҚК өткізіледі.
Контакттік байланыс: 501652, 87013111437, 87026712211

IV. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» қалалық чемпионатына колледж студенттері мен тамақтандыру кәсіпорындарының мамандары қатыса алады (1 қатысушыдан)
- 4.2. Чемпионатқа қатысушы кәсіби киімге және бейджикпен қатысуы тиіс:
 - наубайшы күртешесі;
 - шалбар;
 - ақ алжапқыш;
 - ыдыс сүлгісі;
 - мойын орамалы (міндетті емес);

- алды жабық жұмыс аяқ киімі.

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

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

V. ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП

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

5.2. Конкурстық тапсырма тек тәжірибелік жұмыстан тұрады. Наубайшы ісі бойынша Чемпионат 3 кезеңде (1 модуль, 2 модуль, 3 модуль, 4 модуль) нақты уақыт форматында орындалады. Әрбір модульді орындауға тапсырманың күрделілігіне байланысты 1,5 сағаттан 2,5 сағатқа дейін бөлінеді.

Төрт модуль жұмыстың 2 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 паракты чемпионатқа 45 күн қалғанда алып келу қажет (№ 3 қосымша)

VI. WORLDSKILLS NUR-SULTAN «НАУБАЙШЫ ІСІ» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ӨТКІЗІЛУ ШАРТЫ ЖӘНЕ КОНКУРС ЖҰМЫСТАРЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

6.1. Бағалау критерийлері

Бұл бөлімде бағалау критерийлері мен қойылатын баллдардың (субъективті және объективті) саны белгіленген. Барлық бағалау критерийлері бойынша баллдардың жалпы саны 100 құрайды.

Бөлім	Критерийлер	Бағалар		
		Субъективті (егер қолданылатын болса)	Объективті	Жалпы
А	Гигиена	0	10	10

B	Дайындау және уақытты есептеу	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Дәмі	40	0	40
Барлығы=		72	28	100

6.2. Субъективті бағалар

Бағалар 1 – 10 аралығындағы шкала бойынша қойылады:

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

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 15% - ы (жабық дәм жоқ)
- 2 модуль жалпы балдардың 25% - ы
- 3 модуль жалпы балдардың 25% - ы
- 4 модуль жалпы балдардың 35 %

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	Критерийлер		
		Баллдар	Жалпы
A	Гигиена: - сыртқы түрі және жеке гигиена - жұмыс орнының тазалығы - қалдықтармен жұмыс	10 5 5	20
B	Дайындау технологиясы және уақытты есептеу: - жұмыс орнын дайындау; - шикізат жиынтығын дайындау; - шикізатты дайындаудың кәсіби дағдылары; - дайындау технологиясы ережелерін сақтау; - рецептінің дәлдігі;	5 5 10 10 10	60

	- міндетті ингредиенттерді пайдалану; - өнімді дайындау уақытын есептеудің дұрыстығы. - ұйымдастырушылық қабілеті. Презентация - өнімнің сәйкестігі - сыртқы көрініс эстетикасы - заманауи әдістер мен технологияларды қолдану - шығармашылық көзқарас - презентацияның нақтылығы	10 5 5	
C	Презентация - өнімнің сәйкестігі - сыртқы көрініс эстетикасы - заманауи әдістер мен технологияларды қолдану - шығармашылық көзқарас - презентацияның нақтылығы	2 2 2 2 2	10
D	Органолептикалық көрсеткіштер: - сыртқы түрі, - түсі, - дәмі; - ішкі құрылымы - ұқыптылығы	2 2 2 2 2	10
Барлығы =			100

VII. ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

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

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

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

VIII. WORLDSKILLS NUR-SULTAN «АСПАЗ ІСІ» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҰЙЫМДАСТЫРУ КОМИТЕТІ

8.1. WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы 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 Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатының ұйымдастыру комитеті Нұр-Сұлтан қаласының Білім басқармасы.

8.3. Ұйымдастыру комитетінің қызметіне:

- WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатын дайындау және өткізуге жалпы басшылық жасау;

- сараптама тобын қалыптастыру және бекіту;

- WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатының ережесін әзірлеу және бекіту, WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатын өткізу және ұйымдастыру мерзімін белгілеу;

- WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатына қатысушылардың өкілеттігін тексеру;

- WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы 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 Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатының жеңімпаздарын анықтау кіреді.

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

IX. WORLDSKILLS NUR-SULTAN «НАУБАЙШЫ ІСІ» ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ЖАРИЯЛАУ ЖӘНЕ ЖЕҢІМПАЗДАРДЫ МАРАПАТТАУ

9.1. Worldskills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатының қорытындысы WSK қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысын қорытындылайды..

9.2. Қорытындылар жеке шығарылады.

9.3. WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатындағы орындар балл сомасы бойынша анықталады.

9.4. Сарапшылар команданың тапсырмаларын тексереді.

9.5. WorldSkills Nur-Sultan «Наубайшы ісі» чемпионатының жеңімпаздарын марапаттау үшін жеке келесі орындар беріледі:

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

**WSK қалалық чемпионаты (Нұр-Сұлтан қаласы)
«Наубайшы ісі» қатысушыларының тізімі**

№р/р	Тегі, аты, әкесінің аты	Туған жылы	Мекеме, қатысушы	Жетекші	Телефон нөмірі

А-МОДУЛЬ ЖҰМЫСТЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ

Жұмысты ұйымдастыруға кіреді: жұмыс орынның дайындау, портфолио бағалау, ұйымдастыру жұмыстары, мәреге жету презентациясы С3.

Қатысушының портфолиосы

С1 күні жұмыс орынның дайындау кезінде қатысушылар срапшыларға 3 данада портфолио береді, оның ішінде:

- Титул беті
- Қатысушы туралы ақпарат
- Қатысушы өзі алып келетін шикізаттардың (4 шикізаттан артық емес) не үшін қолданылатынын түсіндіріп
- Ұйытқының рецепті мен дайындалу технологиясы
- Массалық үлесі бар қатысушы шығарған барлық өнімдерге арналған рецептер ұнның жалпы массасының %-ы, сондай-ақ салмалардың өндірістік рецептураларын қоса алғанда, барлық өнімдердің өндірістік рецептуралары
- Жартылай фабрикат массасының шығуын, қамыр кесіндісінің массасын және салманын массасын көрсету міндетті
- Кез келген басқа наубайшы пісіруді қайталай алатындай технологиялық параметрлері бар өнімдерді өндіру процесінің қысқаша сипаттамасы;
- Өнімнің барлық түрлерінің фотосуреттері;
- Қатысушының таңдауы бойынша портфолио жасау.

Қорытынды презентация

С3 күнінің соңында қатысушылар дайын өнімдерді презентация үстеліне қоюы керек.

С2 және С3 күндері жұмыс орынның дайындау кезінде қатысушы көрсету үшін элементтерді таңдайды және оларды қорытынды презентацияға дейін сақтайды.

Қатысушыға С3 күні жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін дайын өнімді көрсету үшін 10 минут беріледі.

Әр модульден 1-3 өнім ұсынылуы керек.

Қосымша сәндік әшекейлерді, жеуге болмайтын элементтерді пайдалануға тыйым салынады.

В МОДУЛЬ – ӨРУ ТЕХНИКАСЫ (ҚҰПИЯ)

Тоқудың алты түрлі техникасы 1-қосымшада берілген, әрбір Байқаушы С-1 күні кездейсоқ таңдалған екеуін алады.

Ұсыну уақыты:

С1 күннің жұмыс уақыты аяқталғанға дейін

Модульге қойылатын талаптар:

1 кг бидай ұны үшін кем дегенде 0,15 кг май болуы керек, уыт өнімінен басқа жақсартқыштарға тыйым салынады.

Салмағы, саны, пішіні:

2 дана. Әрқайсысы 0,500 кг. дайын өнім – 1-күпия нысан;
2 дана. Әрқайсысы 0,500 кг. дайын өнім - күпия нысаны 2

МОДУЛЬ –БРИОШЬ

Қамырда бидай ұнының салмағы бойынша 30% сары май болуы керек (қатты қамырға рұқсат етілмейді).

Конвекциялық пеште бриоштың үш түрін пісіру керек, әр түрінен 10 (барлығы 30).

Пішіндер: бриоштың 3 түрлі пішіні:

0 дана. Дәстүрлі пішіндегі салмасы жоқ бриош (гофрленген пішінде пісірілген), дайын пісірменін салмағы 60 г (конвекциялық пеште пісіру)

0 дана гастрономиялық салмасы бар еркін пішінді бриош, өнімдерді пісіру алдында салмамен толтыру керек, дайын өнімнің салмағы 80 гр;

10 дана сэндвичке арналған дөңгелек пішінді бриош, дайын өнімнің салмағы 70 гр.

МОДУЛЬ D – АШЫТҚЫ НАН

Қатысушы бидай нанын пісіруі керек. Қамыр үшін құрғақ немесе өнеркәсіптік ашытқыларды қолданбай, табиғи стартерді пайдалану керек. Қосымша дәмдер болмауы керек.

Бұл модуль үшін қамырды С1 күні масса немесе қамыр кесектері түрінде дайындап, С2 күні пісіру керек.

Ұсыну уақыты:

қамыр - тәуліктің жұмыс уақыты аяқталғанға дейін С1

дайын өнім - тәуліктің жұмыс уақыты аяқталғанға дейін С2

Модульге қойылатын талаптар:

-Жақсартуларға рұқсат етілмейді

- С-1 күні сарапшыларға 50 г беру керек, сынауға арналған ашытқы (портфолиоңызда ұсынылған ашытқыларды беру рецептің көрсетіңіз).

- Тек бидай ашытқысына рұқсат етіледі.

- Құрғақ немесе дайын өндіріс ұйытқыларына тыйым салынады

- Соңғы қамырға 5% құрғақ ашытқы немесе 1% сығымдалған ашытқыны қолдануға болмайды.

- Қосымша дәмдер болмауы керек. Бетті өңдеу үшін тек бидай ұнын қолдануға болады, бояғыштарды қолдануға тыйым салынады.

Салмағы, саны, пішіні:

2 дана. Әрқайсысы 0,600 кг. дайын өнім - Кетіктері бар сопақ пішіні (веналық стиль) (1 бойлық ойық немесе 3 нан ойығы)

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

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

МОДУЛЬ E -қатпарлы өнімдер (ашытқы)

Әрбір қатысушы ашытқыдан жасалған ашытқы өнімдерінің әртүрлі түрлерін жасайды: круассан және «Дат пуф»

Ұсыну уақыты:

С2 жұмыс уақытының соңына дейін

Талаптар:

Жақсартқыштарға рұқсат етілмейді

Круассандар:

Пішін дәстүрлі, түсті қамырды қолдануға тыйым салынады

Салмағы, саны, пішіні:

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

«Дат пуф»

Два вида датской слойки с начинкой

Салмағы, саны, пішіні:

-Пісіргеннен кейін әрқайсысы 0,07 - 0,08 кг 10 дана, еркін пішінде, салмасы пісіру алдында қосылған

-Пісіргеннен кейін 10 дана 0,08 - 0,09 кг, еркін пішінде, пісіргеннен кейін салынған салма

МОДУЛЬ F – СӘНДІК ЖҰМЫС

Әр сайыскер «Музыкалық студия (Музыка)» тақырыбында 2 түрлі қамырдан (ашытқысыз және ашытқысыз) композиция (көркемдік сынып) жасауы керек.

Ұсыну уақыты:

С3 күні жұмыс уақыты аяқталғанға дейін (егер композиция тапсырылғаннан кейін бұзылса, қалған уақыт ішінде оны қайта жинауға рұқсат етіледі.

С3 күннің соңына дейін), бірақ сарапшылар композицияның / оның бөлігінің немесе элементінің құлау фактісін анықтағаннан кейін

Модульге қойылатын талаптар:

- композицияда қамырдың кем дегенде 2 түрі (ашытқысыз және ашытқысыз) қолданылуы керек

- Композициядағы мәліметтер негізінен ашытқысыз қамырдан болуы керек, бірақ ашытқы қамырының кейбір бөлшектері де болуы керек.

- Қамырдың бір түрінде кем дегенде 40% қара бидай ұны болуы керек

- Композицияны құрастыру үшін тек конкурс кезінде дайындалған жеуге жарамды пісірілген элементтерді пайдалануға болады

- Дәстүрлі наубайханада қолданылатын барлық құралдарды пайдалануға рұқсат етілген

- Дайын композицияның салмағы қатысушы мен сарапшы үшін көтерілетін, сондай-ақ жұмыс орнынан презентация үстеліне ауыстырылатын болуы керек.

- Сәндік жұмыс «Музыкалық студия (Музыка)» тақырыбына сәйкес болуы керек.

- Желім пистолеттеріне рұқсат етілмейді. Көрмеге қолданылатын барлық заттар жеуге жарамды болуы керек.

Салмағы, саны, пішіні:

- Негіздің өлшемі 30-40 см болуы керек.

- Композицияның биіктігі 70-80 см болуы керек.

МОДУЛЬ G – БРЕЦЕЛЬ**Ұсыну уақыты:**

С1 күннің жұмыс уақыты аяқталғанға дейін

Талаптар:

күшейткіштерге рұқсат етілмейді.

Салмағы, саны, пішіні:

Дәстүрлі пішіндегі 10 дана, салмақ беріледі

ҚАЖЕТТІ ЖАБДЫҚТАР, МАШИНАЛАР, ОРНАТУЛАР ЖӘНЕ МАТЕРИАЛДАР.

Конкурс тапсырмасын қатысушылар Инфрақұрылымдық тізімде көрсетілген жабдықтар мен материалдар бойынша орындай алады.

(Анықтама: Инфрақұрылымдар тізімі – хост жеткізген жабдық, машиналар, қондырғылар мен материалдар, оған бәсекелестер және/немесе сарапшылар ұсынатын құралдар мен материалдар кірмейді).

Қатысушылар шикізатқа С-15-тен кешіктірмей тапсырыс беруі керек

Қатысушылар конкурса келесі заттарды әкелуге рұқсат етіледі:

Ұнтақ, паста, сұйық немесе табиғи түрдегі тағамдық бояу;

Тағамдық дәмдеуіштер;

Өз бетіңізше өсірілген табиғи ашытқылар (портфолиоңызда ашытқы рецепті мен пісіру технологиясын көрсетіңіз). Дайын өнеркәсіптік және құрғақ стартер дақылдарына тыйым салынады.

Бәсекелес таңдауы бойынша төрт ингредиент рұқсат етіледі және олар С-1 күнінен бастап құралдар қорабын тексеру кезінде ұсынылуы керек;

Құралдар жинағында сіз барлық құралдарды қатысушының қалауы бойынша ала аласыз;

Сайысқа қатысушыларға құралдар қорапшасына сыйымдылықтан артық құралдарды әкелуге рұқсат етілмейді

Сайысқа қатысушы бұл құралдарды құралдар қорабына әкелсе, тапсырманы орындау үшін өзінің домалақ түйреуіш пен аспаз пышақтарын пайдалануға рұқсат етіледі.

№ 3 қосымша

Инфрақұрылымлық парак, Excel технологиялық карталарға сәйкес барлық модульдерге

№ р/с	Азық-түлік өнімдерінің атауы	Өлшем бірлігі	2 порцияға кететін шығын, гр

4 қосымша

А, В, С модульдері бойынша ұпайлар туралы ақпарат.

ОБЪЕКТИВ БЕЛГІСІ 47,56%	ЖЕКЕ БЕЛГІ 52.44%
<p>Мақсатты дайындық (максимум 30,79 балл)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тамақ әзірлеу дағдыларын көрсетті (22,83 балл) • Жеке бас гигиенасы • жұмыс орнының гигиенасы • Ұйымдастырушылық шеберлік (5 ұпай) • Тапсырыстар тізімі (бюджет, жеткізу уақыты) • Қызмет көрсету уақыты 	

<ul style="list-style-type: none"> • қалдықтар (2,96 ұпай) • Өнімдер • өртелген / бүлінген 	
Барлығы 30,79 БАЛЛ	
<p>Мақсатты дайындық - Көрсіз белгілеу (максимум 16,77 балл)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Қажетті ингредиенттерді қолдану (4,9 ұпай) • Пісірілген тағамдар өлшемдерге сәйкес келеді (8,58 ұпай) • Жазылған рецепт критерийлерге сәйкес келеді • Заттарды түзету • Дұрыс мөлшерде пісіру • Таза табактарды (3,29 ұпай) 	<p>Жеке презентация - қаралмай белгілеу (максимум 14 балл)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Көрнекі апелляция - (14 ұпай) • Түстер • Баланс • Үйлесімділік • Стилль және шығармашылық
Барлығы 16,77 БАЛЛ	Барлығы 14 БАЛЛ
	<p>Жеке дәмі мен құрылымы (максимум 26,11 балл)</p>
Барлығы 26,11 БАЛЛ	
	<p>Пісірудің жеке дағдылары (максимум 12,33 балл)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пісіру дағдылары • практикалық дағдылар <p>Үйымдастырушылық дағдылар жалпы жұмыс ағыны, жоспарлау және тиімділік</p>

<p>ХАТТАМА</p> <p>Нұсқаулық берілген</p> <p>Құрастырушы</p> <p>С.А.А.</p>	<p>Барлығы 12,33 БАЛЛ</p>
<p>Барлығы 47,56 БАЛЛ</p>	<p>Барлығы 52,44 БАЛЛ</p>

№5 қосымша

Қатысушылардың жұмыс орнындағы еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі бойынша нұсқаулық хаттамасы
WSK қалалық чемпионаты (Нұр-Сұлтан 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 (Нұр-Сұлтан қаласы)

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

Сарапшылар комиссиясының хаттамасы
WSA қалалық чемпионаты (Нұр-Сұлтан қаласы)

ХАТТАМА

Нұр-Сұлтан 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

СК төрағасы _____ күзіреттілігі бойынша

Сарапшылар: