

Келісілді
WSK Ұлттық чемпионатының
сараптамалық
кеңесші мүшесі
сарапшы А. Самет
«15» 05 2022 г



Бекітемін
Нұр-Сұлтан қаласы Білім
басқармасының басшысы
К. Сенгазиев
2022 г

ЕРЕЖЕ

Нұр-Сұлтан қаласы техникалық және кәсіптік колледж студенттері мен кәсіпорындарының
18 және 22 жас аралығындағы жас мамандары үшін
WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі»
қалалық чемпионатының өтуі туралы

I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» қалалық чемпионатын Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК өткізеді.
- 1.2. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы Нұр-Сұлтан қаласының Білім басқармасы.
- 1.3. Қатысушылар бейджикпен кәсіби киімде болуы керек.
- 1.4. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.
- 1.5. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз 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. Қалалық чемпионаттың негізгі мақсаты: Worldskills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионаты Қазақстанда Worldskills қозғалысын насихаттау, шеберліктің осы түрінде біліктілікті көрсету және бағалау.
- 2.2. Чемпионаттың міндеттері: студенттердің кәсіби шеберлік деңгейін анықтау, жұмыс мамандығын танымал ету.
- 2.3. Worldskills Kazakhstan ұлттық чемпионатына қатысу үшін кандидатты анықтау.

III. ӨТКІЗУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

- 3.1. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионаты 11.05.2022 бастап 13.05.2022 дейін 9.00-де өткізіледі. Мекен-жайы: Нұр-сұлтан қаласы, Ш.Айтматов көшесі 41 б, құзыреттілік орталығы, Нұр-сұлтан қаласы әкімдігінің "Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі" МКҚК.
Байланыс ақпараты: 501652, 87023489699, 87714361636

IV. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

4.1. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» қалалық чемпионатына колледж студенттері мен тамақтандыру кәсіпорындарының мамандары қатыса алады (1 қатысушыдан)

4.2. Чемпионатқа қатысушы кәсіби киімге және бейджикпен қатысуы тиіс:

- аспаз күртешесі;
- шалбар;
- ұсынуға арналған ақ алжапқыш;
- пісіруге арналған қара алжапқыш;
- аспаз қалпағы
- ыдыс сүлгісі;
- мойын орамалы (міндетті емес);
- алды жабық аяқ киім;
- рұқсаты бар санитарлық кітапша.

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

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

V. ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП

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

5.2. Байқау тапсырмасы тек практикалық жұмыстан тұрады. Аспаздық іс бойынша Чемпионат нақты уақыт форматында 3 күнде 1 модуль (A,B,C), 2 модуль (D,E,F) 3 модуль(G,H,I) орындалады. Әр модульді орындау үшін тапсырманың күрделілігіне байланысты 1,5-тен 2,5 сағатқа дейін уақыт бөлінеді.

Үш модуль 3 жұмыс күніне есептелген (№2 қосымша).

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

Ескертпе

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

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

VI. WORLDSKILLS NUR-SULTAN "АСПАЗ ІСІ" ЧЕМПИОНАТЫН ӨТКІЗУ ШАРТТАРЫ

ЖӘНЕ КОНКУРСТЫҚ ЖҰМЫСТАРДЫ БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

6.1. Бағалау критерийлері

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

Бөлім	Критерий	Бағалау		
		Субъективті (егер бұл қолданылса)	Объективті	Жалпы
A	Гигиена	0	10	10
B	Дайындау және уақытты есептеу	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Дәмі	40	0	40
Барлығы=		72	28	100

6.2. Субъективті бағалау

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

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

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

1 модуль (A, B, C) жалпы балдардың 25% -ы

2 модуль (D, E, F) жалпы балдардың 35% -ы

3 модуль (G, H, I) жалпы балдардың 40% -ы

6.2. Шегерімдер

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

6.3. Шеберлікті бағалау критерийлері

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

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

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

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

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

8.1. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатына жалпы басшылықты құрамына арнайы пәндер оқытушылары мен колледждің өндірістік оқыту шеберлері, чемпионатты өткізуге қатысатын әлеуметтік серіктестердің өкілдері кіретін ұйымдастыру комитеті жүзеге асырады.

8.2. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатының ұйымдастыру комитеті Нұр-Сұлтан қаласының Білім басқармасы.

8.3. Ұйымдастыру комитетінің қызметіне:

- WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатын дайындау және өткізуге жалпы басшылық жасау»;

- сараптама тобын қалыптастыру және бекіту;

- WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатының ережесін әзірлеу және бекіту, WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатын өткізу және ұйымдастыру мерзімін белгілеу;

- WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатына қатысушылардың өкілеттігін тексеру;

- WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатының қорытындысын талдау және қорытынды хаттама жасау кіреді.

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

8.5. Сараптамалық кеңестің (СК) қызметіне:

· WSK турниріне қатысушылардың байқау тапсырмаларын орындауын тексеру;

· тексеру нәтижелерін бағалау;

· WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатының жеңімпаздарын анықтау кіреді.

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

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

9.1. WorldSkills Nur-Sultan 34 "Аспаз ісі" чемпионатының қорытындысы WSK қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысын қорытындылайды..

9.2. Қорытындылар жеке шығарылады.

9.3. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз ісі» чемпионатындағы орындар балл сомасы бойынша анықталады.

9.4. Сарапшылар команданың тапсырмаларын тексереді.

9.5. WorldSkills Nur-Sultan 34 «Аспаз 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)
34 «Аспаз ісі» қатысушыларының тізімі

№ п/п	Тегі, аты, әкесінің аты	Мекеме, қатысушы	Жетекшісі

1 Модуль (А, В, С), 2 модуль (D,E,F) 3 модуль (G,H,I).
(100%) = 1 Модулі (25%). 2 Модуль (35 %) + 3 Модуль (40%)

Модуль А	Көкөністерді кесу дағдыларын көрсету	Аспаз
Сипаттамасы	Көкөністерді кесудің бір негізгі техникасын көрсету (кесу нұсқалары 5-қосымшада келтірілген)	
Ұсыну	Кесілген көкөністер 1 жалпақ табаққа (плоском блюде) ұсынылуы керек, диаметрі 30-32 см дөңгелек ақ жалпақ табақ; Шығымы 40 г. Қызмет көрсету терезесі берілуден 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минуттан кейін жабылады.	
Негізгі ингредиенттер	Қара жәшіктегі ингредиент қолданылады Қара жәшіктен шыққан кесу түрі Кесуге арналған өнімдерге тапсырыс берудің қажеті жоқ, оларды ұйымдастырушы ұсынады	
Арнайы жабдықтар	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орнын дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	10 мин
2	Негізгі тағамды дайындау және безендіру	40 мин
3	Жұмыс орнын жинау	10 мин
Барлығы:		60 минут=1 сағат

Модуль В	Қазақша салат	Аспаз
Сипаттамасы	3 порция Қазақша салатын дайындау Рецептура қатысушының таңдауы бойынша Салатта қолмен дайындалған майонезді пайдалану керек Қатысушының қалауына қарай ұыну және әсемдеу	
Ұсыну	Тағамның салмағы 100 грамм. – 150 грамға дейін Диаметрі 30 - 32 см дөңгелек ақ жалпақ табаққа салаттың 3 порциясын ұсынады. Ұсыну температурасы 1° С ден 14° (тәрелкеде) Үш бірдей салатты ұсыну Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!! Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір тәрелке тағамды бағалау үшін ұсынады, содан кейін демо-үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екі табакты дигустацияға ұсынады. Азық-түліктерден артық шығын болмауы керек.	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдегі өнімдерді қолданыңыз Тапсырыс берілген тізімдегі өнімдерді пайдаланыңыз. Міндетті түрде азық-түлік тізіміне сәйкес өнімдерді қолдану	
Арнайы жабдықтар	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орнын дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	10 мин
2	Негізгі тағамды дайындау және безендіру	70 мин
3	Жұмыс орнын жинау	10 мин
Барлығы:		90 мин=1,5 сағат

Модуль С	Балық – ыстық тағамы	Аспаз
Сипаттамасы	Қатысушының таңдауы бойынша балықтан 3 үлеске (порция) ыстық тағам дайындау Қатысушының таңдауы бойынша кем дегенде 2 түрлі гарнир Қатысушының таңдауы бойынша бір ыстық тұздық Ыстық тағамды безендіру – қатысушының таңдауы бойынша	
Ұсыну	Тағамның салмағы кем дегенде 220 г. Ыстық тағамның үш порциясы дөңгелек ақ түсті, диаметрі 30-32 см жалпақ тәрелкеде беріледі. Әр тәрелкеде тұздық болу керек Тұздықтың дәмін айыру үшін қосымша тұздыққа арналған ыдыста 50 мл негізгі тұздықты ұсыну Тәрелкені ұсыну температурасы 35 °С және одан жоғары Тағамның үш порциясы да бірдей безендіріліп ұсынылады Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!! Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір тәрелкені тағамды бағалау үшін ұсынады, содан кейін демо-үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екі табакты дигустацияға ұсынады.	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдегі өнімдерді қолданыңыз Тапсырыс берілген тізімдегі өнімдерді пайдаланыңыз. Азық-түлік тізіміне сәйкес қажетті өнімдерді қолданыңыз	
Арнайы жабдықтар	Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орнын дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	10 мин
2	Негізгі тағамды дайындау және безендіру	80 мин
3	Жұмыс орнын жинау	10 мин
Барлығы:		100 мин=1 сағат 40 минут

Модуль D	Тұздықтарды дайындау дағдыларын көрсету	Аспаз
Сипаттамасы	<p>Тұздықты дайындаудың 1 базалық техникасын көрсету (тұздықтың нұсқалары 4-қосымшада ұсынылған)</p> <p>Қолмен дайындалған 1 тұздық (механикалық жабдықты қолданбау)</p> <p>- тұздық түрі - кара жәшік</p> <p>Тұздықтың түрі модуль басталғанға дейін 30 минут бұрын жарияланады</p> <p>Өнімдерді шамадан тыс жұмсамау керек</p> <p>Тұздықтың сапасы екі аспект бойынша тексеріледі:</p> <p>- текстурасы сәйкес келеді/сәйкес келмейді</p> <p>- дәмі жеуге жарамды/жеуге жарамсыз</p>	
Ұсыну	<p>дәмін тату үшін тұздыққа арналған ыдыста бір үлес 50 мл тұздық ұсынады</p> <p>Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады.</p>	
Негізгі ингредиенттер	<p>Тұздықты дайындау үшін «Қара жәшік» азық-түліктерін қолданыңыз, олар модульдың орындалуына 30 мин қалғанда белгілі болады.</p> <p>Міндетті өнімдер.</p> <p>Тұздықты дайындау үшін кара жәшіктен шыққан азық-түліктер Тұздыққа арналған азық-түлікке тапсырыс берудің қажеті жоқ. Оларды ұйымдастырушы қамтамасыз етеді.</p>	
Арнайы жабдықтар	<p>Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.</p>	

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орнын дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	10 мин
2	Негізгі тағамды дайындау және безендіру	40 мин
3	Жұмыс орнын жинау	10 мин
Барлығы:		60 мин = 1 сағат

Модуль Е	Теңіз өнімдерінен салқын тіскебасар	«Аспаз»
Сипаттамасы	Кальмардан 3 порция салқын тіскебасар дайындау Қатысушының таңдауы бойынша 2 түрлі гарнир Безендіру және оған салқын тұздықтың болуы - қатысушының таңдауы бойынша	
Ұсыну	Тағамның массасы 90 граммнан 150 граммға дейін. Жалпақ жиектері бар дөңгелек ақ, терең диаметрі 26-28 см. тәрелкеде 3 порция тіскебасар ұсынады Тәрелкені ұсыну температурасы 1 °С-тан 14 °С-қа дейін Тағамның үш порциясы да бірдей безендіріліп ұысынылады Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!! Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір тәрелкені тағамды бағалау үшін ұсынады, содан кейін демо-үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екі табақты дигустацияға ұсынады.	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдегі өнімдерді қоланыңыз Тапсырыс берілген тізімдегі өнімдерді пайдаланыңыз. Міндетті ингредиенттер: Шикі мұздатылған Кальмар	
Құрал-жабдыктар	Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

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

Модуль F	Десерт	«Аспаз»
Сипаттамасы	Қатысушының таңдауы бойынша десерттің 3 порциясын дайындаңыз Десерттің міндетті компоненттері: Мусс (десерттің негізгі компоненті) Қамырдан пісірілген элемент Шоколадтан жасалған декоративтік элемент Суық тұздық	
Ұсыну	Тағамның массасы 90 граммнан 150 граммға дейін. Диаметрі 30-32 см дөңгелек, ақ, жалпақ тәрелкеде 3 порция десерт ұсынылады. Әр тәрелкеде тұздық болу керек Тұздықтың дәмін айыру үшін қосымша тұздыққа арналған ыдыста 50 мл негізгі тұздықты ұсыну Тәрелкені ұсыну температурасы 35 °С және одан жоғары Тағамның үш порциясы да бірдей безендіріліп ұсынылады Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!! Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір тәрелкені тағамды бағалау үшін ұсынады, содан кейін демо-үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екі тәрелкені дигустацияға ұсынады.	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдегі өнімдерді қолданыңыз Тапсырыс берілген тізімдегі өнімдерді пайдаланыңыз. Азық-түлік тізіміне сәйкес қажетті өнімдерді қолданыңыз	
Арнайы құрал-жабдықта р	Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орнын дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Негізгі тағамды дайындау және безендіру	150 мин
3	Жұмыс орнын жинау	15 мин
Барлығы:		180 мин=3 сағат

Модуль G	Amuse bouche	«Аспаз»
Сипаттамасы	Қара жәшік ішіндегі азық-түлікті (жеміс немесе көкөніс) пайдаланып 5 порция суық вегандық Amuse bouche тіскебасарын дайындау	
Ұсыну	<p>Тіскебасарлар көлемі 100 мл шотада ұсынылады</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 бірдей шоттарда ұсынылады • Салмағы 60 – 80 грамм • Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!! • Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. • Бір шоттағы тіскебасарды бағалау үшін ұсынады, содан кейін демо-үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Төрт шотты дигустацияға ұсынады. • Сарапшылар ұсынуды бағалау үшін, бас сарапшы қатысушының жұмыс үстеліндегі тағамды суретке түсіріп, содан кейін осы аспектіні бағалайтын топқа көрсете алады. 	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдегі өнімдерді қолданыңыз Тапсырыс берілген тізімдегі өнімдерді пайдаланыңыз. Азық-түлік тізіміне сәйкес қажетті өнімдерді қолданыңыз	
Арнайы құрал-жабдықтар	Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

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

Модуль Н	Үйректен ыстық тіскебасар	«Аспаз»
Сипаттамасы	3 порция үйректен ыстық тіскебасар дайындау Қатысушының таңдауы бойынша бір гарнир Қатысушының таңдауы бойынша кем дегенде 1 ыстық тұздық Безендіру – қатысушының таңдауы бойынша	
Ұсыну	Тағамның массасы 90 граммнан 150 граммға дейін. Диаметрі 30-32 см дөңгелек, ақ, жалпақ тәрелкеде 3 порция ыстық тіскебасар ұсынылады. Әр тәрелкеде тұздық болу керек Тұздықтың дәмін айыру үшін қосымша тұздыққа арналған ыдыста 50 мл негізгі тұздықты ұсыну Тәрелкені ұсыну температурасы 35 °С және одан жоғары Тағамның үш порциясы да бірдей безендіріліп ұсынылады Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!! Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады. Бір тәрелкені тағамды бағалау үшін ұсынады, содан кейін демо-үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екі тәрелкені дигустацияға ұсынады.	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдегі өнімдерді қолданыңыз Тапсырыс берілген тізімдегі өнімдерді пайдаланыңыз. Азық-түлік тізіміне сәйкес қажетті өнімдерді қолданыңыз	
Арнайы құрал-жабдықтар	Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

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

Модуль I	Езбе көже	«Аспаз»
Сипаттамасы	3 порция езбе көже (вегетариандық ово-лакто) дайындаңыз Қатысушының таңдауы бойынша бір гарнир	
Ұсыну	<p>Гарнирмен бірге езбе көженің массасы кем дегенде 250 г құрайды. Жалпақ жиектері бар дөңгелек ақ, терең диаметрі 26-28 см. тәрелкеде 3 порция езбе көжені бөлек ұсынады</p> <p>Тәрелкені ұсыну температурасы 35 °С және одан жоғары Тағамның үш порциясы да бірдей безендіріліп ұсынылады</p> <p>Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!</p> <p>Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады.</p> <p>Бір тәрелкені тағамды бағалау үшін ұсынады, содан кейін демо-үстелге және суретке түсіру үшін қойылады.</p> <p>Екі тәрелкені дигустацияға ұсынады.</p> <p>Сарапшылар ұсынуды бағалау үшін, бас сарапшы қатысушының жұмыс үстеліндегі тағамды суретке түсіріп, содан кейін осы аспектіні бағалайтын топқа көрсете алады. (өйткені, еріктілер (волонтёр) тәрелкелерді жеткізгенше, тәрелкедегі гарнирге зақым келуі мүмкін)</p>	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдегі өнімдерді қоланыңыз Тапсырыс берілген тізімдегі өнімдерді пайдаланыңыз. Қара жәшіктегі азық-түліктер	
Құрал-жабдыктар	Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

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

Тапсырмаға қосымшалар.

№ 1 қосымша

ӨНІМДЕР ТІЗІМІ

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

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

Мәзірді толтыру үлгісі

МӘЗІР

Модульдің атауы	Сипаттамасы
Finger - Food	1. Кус-кус пен қызыл шараптан тұздықғы бар тауықтың бауыр етінен паштет. 2. Сүзбе ірімшік кремi және қуырылған базилик қосылған фритюрде қуырылған нан қыртысы бар күріш шарлары.
Теңіз өнімінен ыстық тіскебасар	Қайнатылған қырыққабат пен брокколи пюресі және кептірілген қызанақ, бұрыш соусы және кепкен нан қосылған бұқтырылған ашаяндар.
Балық – ыстық тағамы	Берблан соусы, пияз және шпинат қосылған қызыл нанға толтырылған балық филесі, картоп пюресі қосылған сәбіз, тауық сорпасында бөктірілген сәбізден turned.
Десерт	Шоколад себілген жидек тұздығы мен сүзбе кремi бар тарт

МӘЗІР

Модульдің атауы	Сипаттамасы
<u>В - Қазақша Салат</u>	1-ші күн
<u>С – Балық - ыстық тағамы</u>	

3-ші күн

G - Amuse bouche

H - Үйректен ыстық
тіскебасар


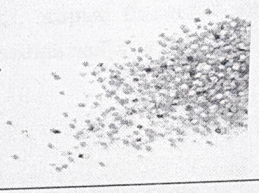
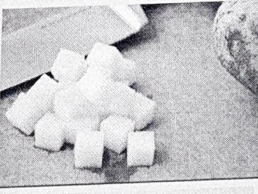
I - Езбе көже

Тұздықтар тізімі

АТАУЫ	СИПАТТАМАСЫ	ИНГРЕДИЕНТТЕРІ
Майонез	Сарыуыз негізінде дайындаланылатын эмульсияланған салқын тұздық	Өсімдік майы: 0,2 л Сарыуыз: 1 дана Дижондық қыша: 0,010 кг Сірке суы, тұз, ақ бұрыш
Бешамель	Қоюландырғыш ұн мен сары майдан тұратын, сүт пен ақ ұнға негізделген тұздық.	Сүт: 0,5 л Сары май: 0,025 кг Ұн: 0,025 кг Тұз, бұрыш, мускат жаңғағы
Голландез (голланддық тұздық)	Сарыуыз және ерітілген сары май негізінде дайындаланылатын эмульсияланған ыстық тұздық	Сарыуыз: 3 дана Сары май: 0,200 кг Лимон шырыны: 0,5 дана Су, тұз, ақ бұрыш

Қатысушылар 2-ші модуль тұздық дайындаудан бастайды. Оған 15 минут беріледі. Дайындалатын тұздықтың нұсқасы модуль басталғанға дейін 30 минут бұрын жеребе тастау арқылы жарияланады. Дайындау үшін азық-түлікті барлық қатысушыларға бірдей мөлшерде береді. Қатысушылар тапсырыс берген қосымша азық-түліктерді пайдалануға болмайды. Тұздықты ұсынғаннан кейін, қатысушылар конкурстық тапсырманы орындауды жалғастырады.

КӨКӨНІСТЕРДІ НЕГІЗГІ КЕСУ ӘДІСТЕРІ

АТАУЫ	СУРЕТІ	ӨЛШЕМДЕРІ
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Қатысушылар 1-ші модуль – кесуден бастайды. Оған 15 минут беріледі. Кесу нұсқасы модуль басталғанға дейін 30 минут бұрын жеребе тастау арқылы хабарланады. Кесуде жылумен өңдеу қажет етпейді. Кесу үшін азық-түлікті барлық қатысушыларға бірдей мөлшерде береді. Қатысушылар тапсырыс берген қосымша азық-түліктерді пайдалануға болмайды.

Қатысушыларға арналған нұсқаулық:

- Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!
- Жалпы үстелдегі ингредиентті қолдану рұқсат
- Технологиялық картаға сәйкес өнімдер тізіміндегі ингредиенттерді пайдаланыңыз

Сайысқа қатысушының тулбоктағы материалдар мен құрал-жабдықтары
Тулбокс модульдерді орындауға қажетті құрал-жабдықтары қамтуы керек

Жарыс алаңында тыйым салынған материалдар мен құралдар-жабдықтар

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

Тапсырмаларға сипаттама

Тоңазытқыштағы шикізаттарды, жартылай фабрикаттарды бөлек сақталуын ұйымдастыру керек

Жұмыс орны мен ракавинаны ыдыстармен толтыруға болмайды

Таза, жинақы және тиімді жұмыс істеу керек.

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

Сіз таза, ұқыпты және тиімді жұмыс істеуіңіз керек

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

Азық-түліктің шеттен тыс артық шығыны болмауы керек.

№ 4 қосымша

1-4 модульдер бойынша баллдар туралы ақпарат

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

Барлығы =	72	28	100
-----------	----	----	-----

Бағалар 1 – 10 аралығындағы шкала бойынша қойылады:

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

№5 қосымша

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

№ р/с	Сарапшының/к атысушының Т.А.Ә.	Нұсқаулықтан өтуші қатысушының/сар апшының қолы	Нұсқаулық етуші 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 көрсеткіші

ткіш негізінде сарапшылар кеңесі мүшелерінің шығарған қорытындысы бойынша жүлделі орынға ұйғарылады:

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

Сонымен қатар басқа номинациялар:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

СК төрағасы _____ күзіреттілігі бойынша

Сарапшылар: