



world skills

# DeafSkills Astana Кондитерлік іс

**БАЙҚАУ ЕРЕЖЕСІ**

Астана 2024 ж

«КЕЛІСІЛДІ»

Бас сарапшысы

Ж.Жумагази

«    »    2024 ж.



Астана қаласы Білім басқармасының басшысы

К. Сенгазыев

«    »    2024 ж.

## ЕРЕЖЕ

Астана қаласы техникалық және кәсіптік колледж студенттері мен кәсіпорындарының 16 және 22 жас аралығындағы жас мамандары үшін DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» қалалық чемпионатының өтуі туралы

### I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» қалалық чемпионатын Астана қаласының Білім басқармасы өткізеді.
- 1.2. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы Астана қаласының Білім басқармасы.
- 1.3. Қатысушылар бейджикпен кәсіби киімде болуы керек
- 1.4. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.
- 1.5. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» қалалық чемпионаты Астана қаласы колледж студенттері мен кәсіпорындардың жас мамандары үшін 0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандықтары бойынша өткізіледі.

### II. МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ

- 2.1. Аймақтық чемпионаттың негізгі мақсаты: DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионаты Астанада DeafSkills қозғалысын насихаттау, шеберліктің осы түрінде біліктілікті көрсету және бағалау.
- 2.2. Чемпионаттың міндеттері: студенттердің кәсіби шеберлік деңгейін анықтау, жұмыс мамандығын танымал ету.
- 2.3. DeafSkills Astana ұлттық чемпионатына қатысу үшін кандидатты анықтау.

### III. ӨТКІЗУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

- 3.1. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионаты 2024 ж. 17 мамыр сағ 9.00 –де Астана қаласы, Ш.Айтматов 41 б, мекен-жайында орналасқан «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК өтеді.  
Байланыс телефондары: 501652, 87023489699, 87072159238
- 3.2. Өтінімдерді (№1 Қосымша) техникалық колледж 2024 жылғы 10 наурызға дейін қабылдайды: мекенжайы Сарыарқа ауданы, Бердібек Соқпақбаев көшесі 19,  
e-mail [wsk2021nursultan@mail.ru](mailto:wsk2021nursultan@mail.ru)

### IV. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТТЫҢ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» қалалық чемпионатына колледж студенттері мен тамақтандыру кәсіпорындарының мамандары қатыса алады (1 қатысушыдан)
- 4.2. Чемпионатқа қатысушы кәсіби киімге және бейджикпен қатысуы тиіс:  
- аспазшы күрғешесі;

- шалбар;
- ақ алжапқыш;
- ыдыс сүлгісі;
- мойын орамалы (міндетті емес);
- қалпақ;
- алды жабық жұмыс аяқ киімі;
- медициналық кітапша.

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

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

#### **V. ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП**

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

5.2. Конкурстық тапсырма тек практикалық жұмыстан тұрады. Кондитерлік ісі бойынша Чемпионат 2 күнде (1 модуль, 2 модуль) нақты уақыт форматында орындалады. Әрбір модульді орындауға тапсырманың күрделілігіне байланысты 2 сағаттан 3 сағатқа дейін бөлінеді.

5.3. «Жұмбақ тапсырманың» ашылуы және құпия өнімдерді дыбыстау жеребе тастағаннан кейін бірден жүзеге асырылады. 1 сағат ішінде қатысушы өнімдермен танысып, технологиялық карта жасауы керек. Қатысушының тағамды уақытынан бұрын беруге құқығы жоқ. Қатысушыға берілген уақытпен қалған уақыт аралығын (уақыт қалдығы) Сарапшылар хабарлайтын болады. Осы сәт ешқандай кідіріссіз болуы тиіс. Өнімдерді ұсыну белгіленген уақыт шегінде жүзеге асырылады (қосу-алу бір минут). Белгіленген рұқсат етілген уақыттан артық уақытта ұсыну кідірілген жағдайда қосу-алу бір минутқа қосымша айыппұлдық бес минут беріледі, тамақтың кешіктірілген әрбір минутына 0,1 балл шегеріледі. Осы мерзім өткеннен кейін тағам презентациядан алынып, бағаланбайды

Ескерту

Чемпионаттың бірінші күнінде чемпионат сарапшылары конкурс тапсырмасына 30% өзгерістер енгізеді.

5.4. Чемпионатқа екі апта қалғанда өтінімге сәйкес инфрақұрылым тізімін беріңіз (№3 Қосымша).

#### **VI. DEAFSKILLS ASTANA «КОНДИТЕРЛІК ІС» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ӨТКІЗІЛУ ШАРТЫ ЖӘНЕ КОНКУРС ЖҰМЫСТАРЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЛЕРІ**

6.1. Бағалау критерилері

Бұл бөлімде бағалау критерийлері мен берілетін ұпайлар саны (субъективті және объективті) анықталады. Барлық бағалау критерийлері бойынша жалпы балл – 100.

Критерилер		Баллдар		
		Төреші аспектілері	Объективті бағалау	Барлығы
А	Модуль А Кондитерлік өнімдер және шоколад	36	14	50

В	Модуль В Шоколадты тұғыр	36	14	50
Барлығы		74	26	100

Бөлім	Критерилер	Баллдар	Жалпы
А	<p>Дайындау технологиясы және уақытты есептеу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жұмыс орнын дайындау;</li> <li>- шикізат жиынтығын дайындау;</li> <li>- арнайы киімнің, кәсіби аяқ киімнің жай-күйі;</li> <li>- еңбек кезінде қауіпсіздік ережелерін сақтау;</li> <li>- жұмыс орнында гигиена, тазалық және тәртіп ережелерін сақтау;</li> <li>- технологияны, техниканы және жұмыс; дағдыларын сақтау;</li> <li>- өнім саны 14 дана (+2);</li> <li>- технологиялық картаны жасаудың дұрыстығы;</li> <li>- технологиялық картада тақырыптың болуы;</li> <li>- портфолио өнімінің сыртқы түрінің сәйкестігі;</li> <li>- өнімдердің уақтылы ұсынуы;</li> <li>- шикізатқа экономикалық қатынас және қалдықтарды азайту;</li> <li>- кондитерлік өнімдерді дайындау уақытын дұрыс есептеу.</li> </ul>	50	50
В	<p>Презентация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- қызмет көрсету көлеміне сәйкестік;</li> <li>- сыртқы келбеттің эстетикасы;</li> <li>- заманауи әдістер мен технологияларды қолдану</li> <li>- шығармашылық</li> <li>- презентацияның анықтығы</li> <li>- технология мен жұмыс дағдыларын сақтау</li> <li>- өнімдер тегіс және біркелкі пішінге ие (жарықтар жоқ)</li> <li>- шоколадпен жұмыс істеудің кем дегенде 3 техникасының болуы</li> <li>- мүсіннің өлшемі 75-100 см</li> <li>- шикізатқа экономикалық қатынас және қалдықтарды азайту</li> <li>- технологиялық картаны жасаудың дұрыстығы</li> <li>- технологиялық картада тақырыптың болуы</li> <li>- портфолио өнімінің сыртқы түрінің сәйкестігі</li> <li>- өнімдердің уақтылы тұсаукесері</li> <li>- «Флора және Фауна» тақырыбының көрінісі</li> <li>- жұмыстың күрделілігі. шоколадты қолдану</li> </ul>	50	50
Барлығы			100

### 6.2. Шегерімдер

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

### 6.3. Дағдыны бағалау критерийлері

Шеберлік критерийлері ұпайдың қалай және не үшін берілгенін нақты түсіндіру қажет. Аспекттердің нақты, қысқаша анықтамалары болуы тиіс. Төменде бағаланатын аспектілердің мысалы келтірілген.

## **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 менгеріп, жабдықтармен таныса алады.

7.2. Чемпионаттың барлық қатысушылары үшін қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық өткізу. Техникалық сарапшылардың құжаттармен расталған қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізуін бақылау (№4 Қосымша).

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

## **VIII. DEAFSKILLS ASTANA «КОНДИТЕРЛІК ІС» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҰЙЫМДАСТЫРУ КОМИТЕТІ**

8.1. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» 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. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының ұйымдастыру комитеті Астана қаласының Білім басқармасы.

8.3. Ұйымдастыру комитетінің қызметіне:

- DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатын дайындау және өткізуге жалпы басшылық жасау);

- сараптама тобын қалыптастыру және бекіту;

- DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының ережесін әзірлеу және бекіту, DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатын өткізу және ұйымдастыру мерзімін белгілеу;

- DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатына қатысушылардың өкілеттігін тексеру;

- DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының қорытындысын талдау және қорытынды есеп жасау кіреді.

8.4. DeafSkills чемпионатын өткізу үшін СК төрағасы (DeafSkills бас сарапшысы) мен сарапшылар құрамында сараптамалық кеңес (СК) құрылады. (№5 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:

- DeafSkills турниріне қатысушылардың байқау тапсырмаларын орындауын тексеру;

- тексеру нәтижелерін бағалау;

- DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының жеңімпаздарын анықтау кіреді.

8.6. Сараптамалық кеңестің (СК) барлық шешімдері хаттамаланады (№6 Қосымша) және оған ұйымдастыру комитетінің мүшелері қол қояды.

**IX. DEAFSKILLS ASTANA «КОНДИТЕРЛІК ІС» ҚАЛАЛЫҚ  
ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ЖАРИЯЛАУ ЖӘНЕ ЖЕҢІМПАЗДАРДЫ  
МАРАПАТТАУ**

9.1. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының қорытындысы DeafSkills қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысын қорытындылайды.

9.2. Қорытындылар жеке шығарылады.

9.3. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатындағы орындар балл қорытындысы бойынша анықталады.

9.4. Сарапшылар команданың тапсырмаларын тексереді.

9.5. DeafSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының жеңімпаздарын марапаттау үшін жеке келесі орындар беріледі:

- бірінші орын - алтын жүлдегер.

- екінші орын - күміс жүлдегер.

- үшінші орын - қола жүлдегер

**№ 1 Қосымша**

DeafSkills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

«Кондитерлік іс» қатысушыларының тізімі

№ р/с	Т.А.Ә.	Мекеме, қатысушы	Жетекші

**№ 2 Қосымша**

**Модуль А - кондитерлік өнімдер және шоколад**

- қатысушы кәмпіттің 1 түрін жасауы керек . Корпус шоколадтары
- жасау техникасы – корпус. 14 дана
- салма саны - қатысушының таңдауы бойынша
- қатысушының таңдауы бойынша қолданылатын пішінге байланысты кәмпіттің мөлшері мен салмағы

**Модуль В - шоколад тұғыры**

- тұғырды жасау кезінде шоколадпен жұмыс істеудің кез-келген әдісін қолдануға болады.
- кем дегенде 3 техниканы пайдалану керек.
- тұғыр мен кәмпіттер бір-бірін толықтырып, "Флора мен Фауна" тақырыбын көрсетуі керек.
- пішіндерді және/немесе қалыптарды қолдануға рұқсат етіледі.
- қалыңдығы 3 мм-ден аспайтын жалпақ қарапайым мөлдір (акрил) субстратқа орнатылады, оны қатысушы өзімен бірге алып келуі тиіс. Субстраттағы кәмпіттер шоколад тұғырына қойылады, ол ұйымдастырушылар ұсынған акрил тұғырына қойылады (қалыңдығы 40 см x 60 см 1,5 см.), презентация үстелінде

**№ 3 Қосымша**

Өнімдер тізімі Excel пішіміндегі сынақ жобасымен бірге жарияланады. Ол бірдей форматта толтырылуы керек

Критерийлер		Баллдар		
		Объективті бағалау	Объективті бағалау	Барлығы
А	Модуль А Кондитерлік	36	14	50

	өнімдер және шоколад			
B	Модуль B Шоколадты тұғыр	36	14	50
	Барлығы	72	28	100

#### № 4 Қосымша

Қатысушылардың жұмыс орнындағы еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі бойынша нұсқаулық хаттамасы. DeafSkills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

№ p/c	Сарапшының/ қатысушының Т.А.Ә.	Нұсқаулықтан өтуші қатысушының/сарапшы ның қолы	Нұсқаулық өтуші техника лық сарапшының Т.А.Ә.	Нұсқау лық берушінің қолы

Сарапшылар тізімі

DeafSkills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

№ p/c	Т.Ә.А	Жұмыс орны, қызметі	Электронды мекен жайы және телефоны

#### № 5 Қосымша

Сарапшылар комиссиясының хаттамасы

DeafSkills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

ХАТТАМА

Астана қаласы DeafSkills қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысы күзiреттiлiк бойынша \_\_\_\_\_

Қатысқандар:

СК төрағасы (DeafSkills бас сарапшысы): \_\_\_\_\_

күзiреттiлiк бойынша \_\_\_\_\_

Сарапшылар:

1.

2.

3.

1. Жарысқа қатысқандар \_\_\_ адам

СК төрағасы (DeafSkills бас сарапшысы):

күзiреттiлiк бойынша \_\_\_\_\_

Сарапшылар:

№ p/c	Қатысушының Т.А.Ә	Облыс/қала	Қатысушының баллдық көрсеткіші

1. Баллдық көрсеткіш негізінде сарапшылар кеңесі мүшелерінің шығарған қорытындысы бойынша жүлделі орынға ұйғарылады:

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

Сонымен қатар басқа номинациялар:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

СК төрағасы

\_\_\_\_\_ күзіреттілігі бойынша

Сарапшылар: