

Техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының инженер-педагогтарына арналған «Shef buttle» облыстық аспазшылар жарысын ұйымдастыру және өткізу Ережесі

1. Жалпы ережелер

1.1. Осы Ереже «Shef buttle» облыстық аспазшылар жарысын ұйымдастыру және өткізу тәртібі мен шарттарын реттейді (әрі қарай - аспаздық турнир).

2. Аспазшылар жарысының мақсаты:

2.1. Инженер-педагогтердің аспаздық өнерінің имиджін нығайту және тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығын насихаттау, тағам үлгілерінің үздік дәстүрлерін көрсету.

3. Аспазшылар жарысының міндеттері:

3.1. Қашықтықтан оқыту жағдайында оқу үрдісін ұйымдастыруда әдістемелік сүйемелдеу;

3.2. Виртуалды білім беру кеңістігінде үздік бейне-сабақтар қорын жинақтау;

3.3. Педагогтердің тәжірибе алмасуына ықпал ету;

3.4. Педагогтердің мәртебесін көтеру.

4. Аспаздық турнирге қатысушылар

4.1. Аспазшылар жарысына техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының инженер-педагогтері қатыса алады.

4.2. Аспазшылар жарысының мазмұны:

1 кезең «Қара жәшік» "Қара жәшік" - аспаздық шеберліктің ең күрделі форматтарының бірі. Қатысушыларға алдын ала белгісіз азық-түлік жиынтығы бар "қара жәшік" ұсынылады. Ұсынылған ингредиенттерден белгіленген уақытта (*10 минут ішінде*) түпнұскалық тағамды жасауы қажет етіледі.

2 кезең «Арт-класс» қатысушы төменде ұсынылған тағамдардан өнер туындысын шығаруы керек. Барлық ыдыстар азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи стандарттарына жауап беруі тиіс. Қатысушылар тағамдарды кезең-кезеңімен дайындау сәтін бейнежазбаға түсіріліп, монтаждалған бейнежазба облыстық білім беруді дамыту оқу-әдістемелік орталығына ұсынылуы шарт.

Тағамдардан дайындалатын өнер туындысының түрлері:

1. Көп қабатты мерекелік торт;
2. Қолдан жасалған шоколад кәмпиттері;
3. Қазақ асханасы. Десерт;
4. Қазақ асханасы. Қамырдан жасалған бұйымдар;
5. Карамельден жасалған жұмыс.

1. Көп қабатты мерекелік торт. Бұйымның биіктігі шектелмеген. Торт тек қолмен безендірілуі тиіс, торттың декорациясының барлық элементтері, негізді (пьедесталды) қоспағанда, жеуге жарамды материалдардан жасалуы тиіс. Әшекейлер карамельден, пастиладан немесе басқа да қолайлы материалдардан жасалуы мүмкін. Тычинкаларды, сымдарды ағылшын техникасында гүл үшін пайдалануға жол беріледі. Көзге көрінетін қолдаушы конструкцияларды пайдалануға рұқсат етіледі. Экспозиция тортты сәтті көрсету үшін қосымша аксессуарлармен ресімделеді.

2. Қолдан жасалған шоколад кәмпиттері. Қатысушы кәмпиттердің әрбір түрі бойынша кемінде 5 түрі (кесілген, құйылған, трюфельдер және т.б.) 6 дана жасауы керек.

3. Қазақ асханасы. Десерт. Әрбір қатысушы десерт дайындауға арналған тақырыпты өз бетінше таңдайды, тағамды банкеттік орындауда дайындайды. Десерттің биіктігі шектелмеген. Десерт қолмен безендіріледі. Қажет болған жағдайда десерт қалайтын материалмен жабылуы мүмкін.

4. Қазақ асханасы. Қамырдан жасалған бұйымдар. Авторлық бұйым кез келген қамырдан дайындалады; бұйымның саны, нысаны, мөлшері және композиция тақырыбы - қатысушының қалауына орай. Жұмысты ресімдеу үшін декорация мен жарықтандыруды пайдалануға жол беріледі.

5. Карамельден жасалған жұмыс;

Карамельден жасалған көркем бұйымдар қойылады. Экспонаттың ең үлкен ауданы 70 * 70 см, биіктігі кемінде 70 см.

5. Аспазшылар жарысын өткізу уақыты:

2021 жылдың 11-14 мамырында (онлайн форматта).

6. Аспазшылар жарысына қойылатын талаптар:

Бейнематериалдардың техникалық сипаттамасы:

- тараптар арақатынасының (16:9) ең төменгі көлемі (720:9);
- формат mp4.
- Бейнематериалдың хронометражы 10 минутқа дейін.

ЭКСПЕРТТІК ТОПТЫҢ ЖАЛПЫ БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

Қатысушының жұмысын бағалаудың объективті критерийлері:

- арнайы киімінің байқау талаптарына сәйкестігі;
- тамақ дайындау процесін жүргізу кезінде гигиена ережелерін сақтау;
- дайындау процесі кезінде және одан кейін жұмыс орнының тазалығын сақтау;
- өнімдерді ұтымды пайдалану.

«ҚАРА ЖӘШІК» 1 КЕЗЕҢНІҢ БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ:

- Қазіргі заманғы үрдістерді ескере отырып, дәм, түс, иісі барлық қолданылған ингредиенттердің үйлесімділігі;
- **Шығармашылық:** өзіндік ерекшелігі, жаңашылдық және аспаздық сәнге сәйкес келуі;
- Дайын тағамды Таза ұсыну, тағамды ұсыну ыдысына үлгілі беру, гарнир мен безендіру элементтерін ескеру.
- Тағам таныстырылымының деңгейі.

«АРТ-КЛАСС» 2 КЕЗЕҢНІҢ БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ:

- Орындаудың техникасы мен күрделілік деңгейі (көркемдік талант тұрғысынан жұмысты орындаудың күрделілік деңгейі, жұмысты орындауға жұмсалған уақыт, идеяның күрделілігі мен өзіндік ерекшелігі);
- Инновация (жаңа өнімдерді, технологияларды, өңдеу әдістерін қолдану, жұмысқа жаңа және шығармашылық көзқарас айқын болуы);
- Композиция (жалпы әсер, қолданылған ыдыстардың көркемділігі, тәжірибелік, таныстырылым ерекшелігі).

7. Аспазшылар жарысын ұйымдастыру:

7.1. Аспазшылар жарысын облыстық білім беруді дамыту оқу-әдістемелік орталығы ұйымдастырып, өткізеді.

7.2. Аспазшылар жарысына ұсынылған жұмыстарды сараптап, бағалау мақсатында кәсіпорын, кәсіподақ ұйымы мамандары, облыстық білім беруді дамыту оқу-әдістемелік орталығы әдіскерлерінен эксперттік топ құрылады.

7.3. Ұйымдастыру комитеті облыстық кезең жеңімпаздарын Алматы облыстық білім беруді дамыту оқу-әдістемелік орталығының You Tube каналында және «Talar» коммерциялық емес акционерлік қоғамының сайтына орналастырады.

8. Бейнежазбаны ұсыну тәртібі

Аспазшылар жарысының әр кезеңі 10 минуттық бейнежазба негізінде электронды нұсқада (электронды почта tal.metodtipo@mail.ru) оқыту тіліне сәйкес **2021 жылдың 6 мамырына** дейін қабылданады. Көрсетілген мерзімнен кеш қалған жұмыстар қабылданбайды.

9. Аспазшылар жарысын қорытындылау

9.1. Жеңімпаздар облыстық білім беруді дамыту оқу-әдістемелік орталығының I, II, III дәрежелі дипломдарымен және қатысушы сертификаттарымен марапатталады.

1 – қосымша

«Shef buttle» облыстық аспазшылар жарысына сұраныс

Қатысушының аты- жөні	
Оқу орны	
Лауазымы	
Мамандығы	
Оқыту тілі	
1 кезеңде таңдалған индигригенттер	
2 кезеңде таңдалған тағам түрі	
Тағамға қойылған тақырып	
E-mail поштасы, байланыс телефоны	

Байланыс телефондары: 8 (7282) 400892
8772261064