

**АҚМОЛА ОБЛЫСЫ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ  
ЖАНЫНДАҒЫ "АГРОБИЗНЕС ЖӘНЕ СЕРВИС  
КОЛЛЕДЖІ" МКҚК**



**БЕКІТЕМІН  
УТВЕРЖДАЮ**

«А және СК» МКҚК басшысының ОӨЖ орынбасары  
Заместитель руководителя по УПР ГККП «КАиС»

Поплавская Н. Г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

**Аспаз ісі құзыреті бойынша қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және  
қызмет көрсету саласының техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі  
білім беру ұйымдарының педагогтері арасында кәсіби шеберлік  
конкурсының облыстық кезеңін өткізу  
ЕРЕЖЕСІ**

**2025 ЖЫЛ**

**Аспаз ісі құзыреті бойынша қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету саласының техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтері арасында кәсіби шеберлік конкурсының облыстық кезеңін өткізу  
ЕРЕЖЕСІ**

**1. Жалпы ережелер**

1.1 Осы Ереже сервис және қызмет көрсету саласы бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарының (бұдан әрі – ТЖКББ) педагогтері арасындағы облыстық кәсіби шеберлік конкурсының (бұдан әрі - Конкурс) мақсаттары мен міндеттерін, оны ұйымдастыру, өткізу, қорытындылау және жеңімпаздарды марапаттау тәртібін айқындайды.

1.2 Осы ереже мынадай нормативтік-құқықтық актілер негізінде әзірленді:

- "Білім туралы" Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі № 319-І Заңы;
- "Педагог мәртебесі туралы" Қазақстан Республикасының Заңы 2019 жылғы 27 желтоқсандағы № 293-VI ҚРЗ;
- "Жалпы білім беретін пәндер бойынша республикалық және халықаралық олимпиадалар мен ғылыми жобалар конкурстарының (ғылыми жарыстардың), орындаушылар конкурстарының, кәсіптік шеберлік конкурстарының және спорттық жарыстардың тізбесін және оларды іріктеу өлшемшарттарын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2011 жылғы 7 желтоқсандағы № 514 Бұйрығы;
- "Педагог" кәсіптік стандартын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің м.а. 2022 жылғы 15 желтоқсандағы № 500 бұйрығы.;
- WorldSkills Kazakhstan Бас Ассамблеясы 2024 жылғы 29 наурызда бекіткен WorldSkills Kazakhstan Чемпионаттарын өткізу қағидалары;
- Ақмола облысының білім басқармасы бекіткен техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтері арасында облыстық кәсіби шеберлік конкурстарын ұйымдастыру және өткізу қағидалары.

1.3. Конкурсты ұйымдастыруды және өткізуді (әдістемелік, ақпараттық және техникалық қамтамасыз етуді) Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы "Агробизнес және сервис колледжі" МКҚК жүзеге асырады.

1.4. Конкурстың ағымдағы жұмысын "Агробизнес және сервис колледжі" МКҚК базасында қалыптасатын ұйымдастыру комитеті және техникалық комитеттер (бұдан әрі – Тех.комитет) жүзеге асырады.

## 2. Конкурстың мақсаты мен міндеттері

2.1 Конкурстың мақсаты техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының педагогтарын анықтау және қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету саласында инновациялық педагогикалық тәжірибені тарату болып табылады.

### 2.2 Міндеттері:

- педагогтерді кәсіби-педагогикалық құзыреттілікті жетілдіруге ынталандыру;
- педагогтердің кәсіби әлеуетін ашу және оқыту мен тәрбиелеудің жаңа нысандарын, әдістерін немесе құралдарын көрсету;
- қоғамдық тамақтану сферасында сервис және қызмет көрсету саласының болашақ мамандарын даярлау саласында жаңа инновациялық технологияларды енгізу;
- озық педагогикалық тәжірибені трансляциялау;
- кәсіби-педагогикалық және әдістемелік қызметтің тиімділігін талдау;
- үздік педагогтарды және олардың білім беру үдерісі үшін құнды тәжірибесін анықтау.

## 3. Байқауға қатысушылар

3.1 Байқауға "Аспаз ісі" бағыты бойынша өңірлік кәсіби шеберлік конкурстарында жеңіске жеткен немесе арнайы пәндер оқытушылары мен өндірістік оқыту шеберлері қатысады.

3.2 Байқауға арнайы пәндер оқытушысы және/немесе қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету саласы бойынша өндірістік оқыту шебері лауазымында кемінде үш жыл педагогикалық өтілі бар педагог қатысады.

3.3 Байқауға қатысушылар практикалық дайындықтарын, кәсіби біліктері мен дағдыларын, оқу-өндірістік процесте инновациялық тәсілдерді қолдануды, жоғары еңбек мәдениетін, кәсіби лексиканы меңгеруді көрсетуі тиіс.

## 4. Байқауды өткізу тәртібі

4.1 Байқау 1 практикалық кезеңде өткізіледі:

**1 кезең** - практикалық 1-4 модульден тұрады:

Конкурстың практикалық кезеңі келесі құзыреттілік бойынша өткізіледі:

- "Аспаз ісі".

**"Аспаз ісі" құзыреттілігі бойынша (4 модуль):**

Модуль 1 – Тіскебасар кромескис

Модуль 2 - Көкөніс крем-көжесі;

Модуль 3 - Ет пен көк шөптен дайындалған негізгі тағам

Модуль 4 - Жаңғақ қосылған жемісті десерті.

4.2. Конкурс жыл сайын Ақмола облысының білім басқармасы белгілеген мерзімде өткізіледі.

Қатысуға өтінім мен конкурстық материалдарды **"Қоғамдық тамақтандыру саласындағы сервис және қызмет көрсету саласы бойынша облыстық кәсіби шеберлік конкурсына"** деген міндетті белгімен ұйымдастырушының электрондық мекенжайына жіберу қажет, оның ішінде келесі құжаттарды қоса алғанда:

- білім беру ұйымының басшысы қол қойған ілеспе хат және конкурсқа қатысуға өтінім (1-қосымша);

- ережеге сәйкес материалдар.

Өтінімдерді ұйымдастырушы белгілеген мерзімге дейін жіберу қажет.

4.3 Конкурс Ережесіне сәйкес келмейтін өтінімдер қаралмайды.

4.4 Ақпараттық хатта көрсетілген мерзімнен кейін берілген материалдар қабылданбайды.

## 5. Байқаудың мазмұны

5.1 Байқау тапсырмалардың мазмұны шығармашылық тәсілді, кәсіби бағдарлауды, адалдықты, жариялылықты, бәсекелестік күрестің ашықтығы мен айқындығын көздейді.

5.2 Байқау қатысушылардың кәсіби шеберлігін, олардың педагогикалық тәжірибесін, сондай-ақ шығармашылық әлеуетін бағалауға мүмкіндік береді.

### **"Аспаз ісі" құзыреттілігі бойынша:**

Конкурс тапсырмаларының мазмұны байқауға қатысушыларға өз шеберлігін, қиялын, талғампаздығын, өнімнің дәмдік сапасын үйлестіре білуін, техниканы игеруін және т. б. көрсетуді көздейді.

Конкурс "Аспаз ісі" құзыреттілігі бойынша қатысушылардың дағдыларын бағалауға мүмкіндік береді.

I кезең. Конкурс 4 тапсырмадан тұрады.

Қатысушыларға төменде көрсетілген тапсырмаларды орындау үшін 2 күнге бөлініп 12 сағат уақыт беріледі.

**Модуль 1 – Тауық етінен жасалған Кромескис тіскебасары** (әлемдік асхананың ерекше тағамы)

3 сыбаға (әр тәрелкеге 4 дана), ыстық күйінде, тәрелке температурасы 35 °С-тан кем емес және негізгі тағамның температурасы 50 °С-тан кем емес

Жалпы салмағы: 120-160 гр.

Әр сыбаға 31 см тәрелкелерде бөлек беріледі.

Барлық 3 сыбаға өздігінен дайындалған тұздықпен бірге берілуі керек.

**Ең жоғарғы ұпай саны – 25.**

### **Модуль 2– Көкөніс крем-көжесі:**

3 сыбаға **"Көкөніс крем-көже"** тағамын дайындау. Дайын тағамды қатысушының сипаттауымен, ыстық немесе салқын күйінде ұсынылады.

Құпия жәшіктегі құпия көкөністі қолдану керек.

Рекомендуемый объем порции – не менее 150 мл и не более 200мл на тарелку / блюдо.

Ұсынылатын сыбаға мөлшері - бір тәрелкеде кемінде 150 мл және 200 мл артық емес.

Әр тағам жеке тәрелкеде гарнирмен бірге ұсынылады.

Две порции подаются в прилагаемых тарелках для супа.

Екі сыбаға да көжеге арналған ыдыста ұсынылады.

**Ең жоғарғы ұпай саны – 25.**

### **Модуль 3 – Ет пен көк шөптен дайындалған негізгі тағам:**

3 сыбаға ет пен көк шөптен дайындалған негізгі тағам дайындау.

Барлық үш тағамды осы тағамға сәйкес келетін кем дегенде бір тұздықпен берілуі керек.

Тұздық әр тәрелкеге жеке ұсынылуы керек

Барлық үш тағамды осы тағамға сәйкес келетін екі гарнирмен ұсынылуы керек.

Тәрелкеде кем дегенде дайындау тәсілінің 2 түрі (қақтау және бұқтыру) көрсетілуі тиіс.

Көк шөптер ас мәзірі сипаттамасында және тәрелкеде көрінуі тиіс.

Ұсынылатын сыбаға көлемі 250-300гр.

Үш сыбаға 31 см тәрелкелерде ұсынылады.

Негізгі тағам кем дегенде 60°C температурада ыстық күйінде берілуі тиіс.

**Ең жоғарғы ұпай саны – 25.**

### **Модуль 4 – Жаңғақ қосылған жеміс десерт дайындау:**

Жеке гарнирмен десерттің үш порциясын дайындау.

Барлық үш тағамға торттың бір түрі және қатысушының таңдауы бойынша шоколадты мусстың 1 түрі кіреді.

3 тәрелкеде десертке сәйкес бір соуспен ұсынылады.

Барлық 3 тәрелкеде тағамға сәйкес 1 гарнирмен ұсынылады.

Құпия жеміс және жаңғақ тәрелкеде көрінуі тиіс.

3 сыбаға 31 см тәрелкеде ұсынылады.

Торт 30°C -тан төмен емес температурада жылы күйінде берілуі керек.

Ұсынылатын сыбаға көлемі 150-200 гр.

**Ең жоғарғы ұпай саны – 25.**

### **Байқау алаңында тыйым салынған материалдар, жабдықтар мен құралдар**

Қатысушыға берілген конкурстық тапсырманың жеке Модулінің бөлігі болып табылмайтын материалдарды, жабдықтарды, керек-жарақтарды, құралдарды немесе аксессуарларды пайдалануға жол берілмейді. Егер конкурсқа қатысушы жоғарыда аталған тыйым салынған позицияларды пайдаланғанын байқаса, оларды пайдалануды дереу тоқтатуы керек, сондай-ақ оған айыппұл баллы беріледі. Егер конкурсқа қатысушы жоғарыда аталған тыйым салынған позицияларды пайдалануды жалғастырса, оған осы секция үшін балл есептелмейді.

## **6. Ұйымдастыру комитетінің, техникалық комитеттің, конкурстық комиссияның жұмысын ұйымдастыру**

**6.1.** Облыстық конкурсты өткізу үшін ұйымдастыру комитеті, техникалық комитет және конкурстық комиссия құрылады, олар осы Ережеге сәйкес әрекет етеді.

**6.2.** Ұйымдастыру комитеті мен техникалық комитеттің құрамын Ақмола облысының білім басқармасы айқындайды. **Конкурстық комиссияның төрағасын (Бас сарапшы) Ақмола облысының білім басқармасы тағайындайды.**

### **Ұйымдастыру комитетінің құрамына:**

- Ақмола облысы білім басқармасының мамандары;
- "Агробизнес және сервис колледжі" МКҚК өкілдері;
- WorldSkills сарапшылары;
- кәсіби байқаулардың жеңімпаздары;
- қызмет көрсету және қоғамдық тамақтандыру саласындағы жұмыс берушілер.

### **Техникалық комитеттің құрамына:**

- кәсіби байқаулардың жеңімпаздары;
- IT-мамандар;
- WorldSkills сарапшылары кіреді.

### **Конкурстық комиссияның құрамына:**

- өңірдің жетекші педагогтары;
- кәсіби байқаулардың жеңімпаздары;
- Ақмола облысы білім басқармасының өкілдері.

**6.3.** Ұйымдастыру комитетінің, техникалық комитеттің және Конкурстық комиссия мүшелерінің функциялары осы Ережемен айқындалады.

### **Ұйымдастыру Комитетінің функциялары:**

- конкурсқа қатысушылардың тізімін, регламентін, нысанын, орны мен уақытын қалыптастыру;
- техникалық комитет пен конкурстық комиссияның жұмысын ұйымдастыру;
- конкурстық тапсырмаларды әзірлеу;
- конкурстық тапсырмаларды бағалау критерийлерін әзірлеу және бекіту.

### **Техникалық Комитеттің функциялары:**

- конкурстық тапсырмаларды орындау тізімдемесін, қорытынды тізімдемесін және қорытынды хаттаманы дайындау;
- конкурсты техникалық қамтамасыз ету;
- конкурс туралы ақпаратты ресми ресурстарда (веб-сайт, әлеуметтік желілер) орналастыру.

### **Конкурстық комиссия мүшелерінің функциялары:**

- хаттамада ресімделген әрбір модуль бойынша қатысушылардың рейтингін анықтау;
- нәтижелерді есептеу және компьютерлік бағдарламаны пайдалана отырып, конкурс кезеңдерінің жиынтық ведомосін қалыптастыру.

### **7. Конкурстың қорытындысын шығару және жеңімпаздарды марапаттау**

7.1. Конкурс қорытындылары критериалды бағалауды немесе мамандандырылған цифрлық платформаны қолдана отырып айқындалады. Бағалау нәтижелері Конкурс хаттамасына енгізіледі.

7.2. Конкурс қорытындысы бойынша конкурстың жеңімпазы мен жүлдегерлері (1, 2 және 3 орын), сондай-ақ кәсіпқойлығы үшін номинациясы (медальон) анықталады.

Первое, второе и третье места присуждаются конкурсантам, набравшим наибольшее количество баллов, соответственно, золотая, серебряная и бронзовая медали.

Алтын, күміс және қола медальдар бірінші, екінші және үшінші орын үшін ең көп ұпай жинаған қатысушыларға беріледі.

Медальоны за профессионализм вручаются по каждому направлению.

Кәсіпқойлық үшін медальондар әр бағыт бойынша беріледі.

Егер бағалау қорытындысы бойынша екі немесе одан да көп конкурсанттар арасындағы айырмашылық екі балдан аспайтын болса, онда бірдей орындар (1, 2 немесе 3) бірнеше жүлдегерлерге беріледі.

7.3. Конкурс хаттамасы Ақмола облысының білім басқармасына жіберіледі. Барлық жеңімпаздар Ақмола облысының білім басқармасы бекіткен I, II, III дәрежелі дипломдармен және кәсіби шеберлігі үшін дипломдармен марапатталады.

7.4. Конкурсты ұйымдастырушылар мен Конкурстық комиссия мүшелері Ақмола облысы білім басқармасының Алғыс хаттарымен марапатталады (15 адамнан артық емес).

7.5. Конкурстың барлық қатысушылары мен сарапшыларына Ақмола облысының білім басқармасы бекіткен қатысу туралы сертификаттар тапсырылады.

**Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету саласының техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтері арасында кәсіби шеберлік конкурсының облыстық кезеңіне қатысуға СҰРАНЫС**

№	Аты-жөні (толық)	Жұмыс орны	Лауазымы	Білімі (қай жылы және қай оқу орнын бітірді, мамандығы және диплом бойынша біліктілігі)	Педагогикалық еңбек өтілі	Санаты	Қатысушымен байланыс (ұялы телефоны, электрондық мекенжайы)	Қатысушының суреті (JPG)
							Аймақ әдіскерінің байланыстары	
1	Қатысушының Т.А.Ә.		Мамандығын көрсету					
2	Қатысушының Т.А.Ә.		Пәнін көрсету					
3	Сарапшы-компатриоттың Т.А.Ә.							-

**Конкурс шарттарымен таныстым және келісемін \_\_\_\_\_/қолтаңбаның толық жазылуы**

**Білім беру ұйымының басшысы \_\_\_\_\_/қолтаңбаның толық жазылуы**



## БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

*Байқаудың барлық модульдерінің критерийлері бойынша жалпы ұпай саны  
100 баллды құрайды*

Модуль	Бақылау аспектілер	Бағалау критерийлері	Бағалау		
			Макс.	Объективті	Жалпы
1		1			
		2			
		...			
		n			
2		1			
		2			
		...			
		n			
3		1			
		n			
4		1			
		2			
		...			
		n			
		...			
		n			
Барлығы:					100