

Келісілді

Астана қаласы әкімдігінің
«Әдістемелік орталығы» МҚҚҚ
басшысы
С. Даушова
2024 ж.



Бекітемін

Астана қаласы әкімдігінің
«Қоғамдық тамақтанудыру және
сервис колледжі» ШЖҚ МҚҚ
директоры



З. Клышибаева
2024 г.

V ХАЛЫҚАРАЛЫҚ «ASTAUFEST-2024» ГАСТРОНОМИЯЛЫҚ ФЕСТИВАЛІН ӨТКІЗУ ТУРАЛЫ ЕРЕЖЕСІ

I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

1.1. «ASTAUFest-2024» халықаралық гастрономиялық фестивалі (бұдан әрі-Фестиваль) сервис және қызмет көрсету бағыты бойынша халықаралық мамандардың, әлеуметтік серіктестердің, педагогтер мен колледж студенттерінің қатысуымен өткізіледі.

Фестивальді өткізу кезеңділігі - жылына бір рет.

1.2. Өткізу мақсаты:

- халықаралық ынтымақтастық арқылы кәсіби шеберлікті жетілдіру үшін жағдай жасау.

Міндеттері:

- қоғамдық тамақтану саласында заманауи технологияларды енгізу бойынша кәсіби тәжірибелі жинақтау және тарату;

- білікті кадрларды даярлау үшін әлеуметтік әріптер мен оку орындарының өзара іс-кимыл мүмкіндігін пайдалану;

- педагогтер мен студенттердің кәсіби шеберлігін жетілдіруге қажеттіліктерін дамыту.

Ұйымдастырушылар: Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі» ШЖҚ МҚҚ, Астана қаласы білім басқармасының қолдауымен, Астана қаласы әкімдігінің «Әдістемелік орталығы» МҚҚҚ, колледждің әлеуметтік серіктестері.

II. ФЕСТИВАЛЬДЕ ҚАТЫСУШЫЛАР

1.1. Қатысушылар: сервис және қызмет көрсету саласы бойынша жақын және алыс шетелдердің оку орындарының мамандары мен педагогтері, Астана қаласының мемлекет және қоғам қайраткерлері, «Талап» КЕАҚ, «Атамекен» Үлттық Кәсіпкерлер палатасының өкілдері, әлеуметтік серіктестер, Қазақстан Республикасы оку орындарының оқытушылары мен студенттері.

2.2. Фестиваль тілі - қазақ, орыс, ағылшын, корей, түрік.

2.3. Фестиваль байқауларына командалар мен жеке қатысушылар шақырылады.

ІІІ.ФЕСТИВАЛЬДІ ӨТКІЗУ ТӘРТІБІ

3.3. Өткізу мерзімі: 2024 жылғы 08-10 қазан аралығы.

3.4. Фестиваль барысында өтетін іс-шаралары:

- 2024 ж. 8 қазан сағат 14.00-де – «Astafest-2024» V халықаралық фестивалінің салтанатты ашылу рәсімі. Өтетін орны: Астана қаласы, «Rixos President Astana» отелі, Д. Конаев көшесі, 7.
- 2024 ж. 9 қазан сағат 10.00-де «Мәдени дәстүрлердің жаңаруы: бастаудан қазіргі заманға дейін дейін» ғылыми-практикалық конференциясы.

Конференция жұмысының бағыты:

- Түркі халықтарының қоғамдық және әлеуметтік өмірін сақтаудағы көшпендеріл мәдениетінің трансформациясы;
- Педагогикалық технологиялар және жалпыадамзаттық құндылықтарды тәрбиелеу. Арнайы пәндерді оқыту тәжірибесінен.
- Қазақ қонақжайлышы: ерекшелігі және ұлттық бірегейлік.

Өтетін орны: Астана қаласы, Б. Майлин көшесі, 12, Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі» ШЖҚ МКК.

- 2024 ж. 09-10 қазан күндері сағат 9.00 – ден бастап «2024 жылдың бас аспазы», «2024 жылдың бас кондитері», «CHOCOLATE SHOW», «SUGAR SHOW», «MASTIC SHOW», «2024 жылдың наубайшысы», «Бар қызметі», «SLOWFOOD» дәм зертханасы номинациялары бойынша байқауларды өткізу.

Өтетін орны: «Құзыреттер орталығы», Астана қ., Ш. Айтматов к-сі, 41Б; «Аспаздық студия» Астана қаласы, Ш. Айтматов көшесі 41/3; «Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі» ШЖҚ МКК оқу шеберханалары мен зертханалары, Астана қаласы, Б. Майлин көшесі, 12;

- «Виртуалды кәсіпқой» және «Гастрономиялық стартап» байқауы номинациялары қашықтан өткізіледі (online -режимде).
- 10 қазан сағат 13.00 - де-фестивальдің жабылу салтанаты. Өтетін орны: Астана қаласы, Б. Майлин көшесі 12, Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі» ШЖҚ МКК.

ІV. ФЕСТИВАЛЬДІ ӨТКІЗУДІ ҰЙЫМДАСТЫРУ

4.1. Фестиваль халықаралық аспаз күнін мерекелеу аясында өткізіледі.

4.2. Фестивальге қатысуға өтінімдер 2024 жылдың 6 қазанына дейін қабылданады.

4.3. Қатысушылар ұйымдастыру комитетіне ASTAUFest-2024@mail.ru электрондық поштасына өтінім береді және <https://forms.gle/xNFyyYa2m9rBwoPz8/>. Google forms-те сауалнама толтырады «Виртуалды кәсіпқой», «Гастрономиялық стартап» номинациясы бойынша өтінім baliya2607@mail.ru. поштасына жіберіледі (№1, 2 қосымшалар)

Қатысуға берілген өтінімдердің саны туралы ақпарат Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі» ШЖҚ МКК сайтында орналастырылады kopis.kz.

4.4. Байқауды өткізу тәртібі, қатысушыларға қойылатын талаптар, тапсырмалар № 2 қосымшаса сәйкес ұйымдастырылады.

4.5. Фестиваль аясында келесі іс-шаралар ұйымдастырылады:

- «Кондитерлік іci», «Наубайхана шеберлігі», «Аспаз іci» халықаралық және республикалық конкурстарының жүлдегерлерінен шеберлік сабактары;
- «Қазақстан даласы» ұлттық тағамдарының ұмытылған рецептері;
- Колледж студенттері командасының «CHEF'Ы» молекулярық асханасы;
- «Арқан тарту», «Ақ сүйек», «Орамал тастау», «Асық» ұлттық ойындары №№22, 53,74,30,13,37,51,55,57 орта мектеп оқушылары;
- Гастрономиялық сет - «Солнечный мир» орталығы (ЕБК);
- «Өзбек палауы» Ташкент қаласы ошпазшысының шеберлік сыныбы;
- «Қара жорға» флеш - мобы.

4.6. Ұйымдастыру комитетінің мүшелері:

- Король А.В., Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі директорының оқу-өндірістік жұмысы жөніндегі орынбасары, байланыс тел: 8(701)3861820;
- Исина Н. С., Астана қаласы әкімдігінің Әдістемелік орталығының ТжКББ бөлімінің әдіскері, байланыс тел.: 8(701)6447318;
- Нұржаяева Н. М., Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі директорының кәсіптік оқыту және оқу-әдістемелік жұмысы жөніндегі орынбасары, байланыс тел: 8(701)7093817;
- Сапарбекова Г. Ж., Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі директорының оқу жұмысы жөніндегі орынбасары, байланыс тел: 8(777)0851950;
- Нурманова А.Д., Қоғамдық тамақтану және сервис колледжінің директорының тәрбие жөніндегі орынбасары, байланыс тел: 8(705)980692;
- Нургожин Д.О., Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі директорының әкімшілік-шаруашылық жөніндегі орынбасары, байланыс тел: 8(701)5033578;
- Красовская А.В., Қоғамдық тамақтану және сервис колледжінің құзыреттілік орталығының менгерушісі, байланыс тел: 8(702)3489699;
- Байжігітова А. А., Қоғамдық тамақтану және сервис колледжінің аға өндірістік оқыту аға шебері, байланыс тел: 8(777)9953010.

V. ҚОРЫТЫНДЫЛАУ ЖӘНЕ МАРАПАТТАУ

5.1. Қазылар алқасының құрамы аспаздық жарыстар мен конкурстарда төрешилік етуге практикалық тәжірибесі бар мамандар қатарынан қалыптастырылады.

5.2. Женімпаздар әр номинация бойынша анықталады.

5.3. Әр номинация бойынша ең көп ұпай саны-100 балл. Ұпай саны бойынша қатысушыларға:

90-100 баллдан - I дәрежелі Диплом

80-89 баллдан - II дәрежелі Диплом;

70 - 79 баллдан - III дәрежелі Диплом беріледі.

5.4. Фестиваль конкурсының барлық қатысушыларына қатысуышы сертификаты беріледі.

5.5. Ұйымдастыру комитеті бұқаралық ақпарат құралдары өкілдерінің қатысуымен женімпаздарды салтанатты түрде марапаттауды ұйымдастырады және өткізеді.

5.6. Фестивальді өткізу туралы ақпарат, жарыстың қорытынды хаттамасы, ғылыми-практикалық конференцияның материалдары Астана қаласы әкімдігінің Әдістемелік орталығының <https://astana-modern.edu.kz> / және Қоғамдық тамақтану және қызмет көрсету колледжі www.kopis.kz сайттарында орналастырылатын болады.

**V халықаралық «Astafest-2024» гастрономиялық
фестиваліне қатысуға өтінім**

«ASTAUFest-2024ж» V халықаралық гастрономиялық фестиваліне 2024 ж. 6 қазанға дейін жіберу қажет. Өтінімді ASTAUFest-2024@mail.ru e-mail (қолы мен мөрі бар өтінім сканері) арқылы жіберу қажет, т/ф.: +7 (717) 250-16-47 факті бойынша қолы мен мөрімен қайталансын және ұйымдастырушылардың өтінімді алуын нақтыласын.

*қатысушы жетекшісінің аты-жөнін көрсету (қатысушының дипломына/ сертификатына енгізу үшін)

Барлық элементтерді қолмен баспа әріпперімен немесе компьютерде мұқият толтыру қажет:

Номинацияға қатысу ("V" деп белгілеу)	
<input type="checkbox"/> «2024 жылдың бас аспазы» Дегустациямен	<input type="checkbox"/> Бар қызметі Дегустациямен
<input type="checkbox"/> «2024 жылдың бас кондитері» Дегустациямен	<input type="checkbox"/> «SlowFood» жеке жарыстар Дегустациямен
<input type="checkbox"/> «Chocolate show» Көрме жұмысы, дегустациясыз	<input type="checkbox"/> «SlowFood» командалық жарыстар Дегустациямен
<input type="checkbox"/> «Sugar show» Көрме жұмысы, дегустациясыз	<input type="checkbox"/> Виртуалды кәсіпқой
<input type="checkbox"/> «Mastic show» Көрме жұмысы, дегустациясыз	<input type="checkbox"/> Гастрономиялық стартап
<input type="checkbox"/> «2024 жылдың наубайшысы» Дегустациямен	

Қатысушының аты-жөні, туган жылы: _____

Қатысушының телефоны (ел кодын, аймақ кодын көрсетіңіз): _____

Қатысушының E-mail: _____

Жұмыс орны: _____

Аймақ / қала: _____

Жұмыс мекенжайы: _____

Лауазымы: _____

Мамандығы: _____

Біліктілік / разряд: _____

Жетекші/тәлімгердің ТАӘ (қатысушының дипломына / сертификатына енгізу үшін) _____

Конкурс ережелерімен таныстым және конкурстың барлық шарттарымен және ережелерімен келісемін: _____

Қатысушы _____ / _____ / _____

ТАӘ қолы Күні _____

Кәсіпорын _____ / _____ / _____

басшысы: _____ / _____ / _____

ТАӘ қолы Күні _____

«Мәдени дәстүрлердің жаңаруы: бастаудан қазіргі заманға дейін» атты техникалық және көсіптік білім беру ұйымдарының арнағы пән оқытушыларына, оқу-өндірістік шеберлеріне арналған халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференцияға қатысуға өтінім

№	Т.А.Ә	Секция (бағыт)	Қатысу - секциялық отырыста, - конференция жинағында жариялау (көрсету)	Тел., эл.пошта	Қажетті техникалық құралдар

Баяндамалар мен мақалалар 2024 жылдың 01 қазанына дейін amangul-bilal@mail.ru. электрондық поштасына талаптарға сәйкес қабылданады:

Баяндамаларға қойылатын талаптар:

- тақырыптың өзектілігін негіздеу;
- жұмыстың ғылыми және практикалық маңыздылығы;
- зерттелетін мәселені талдау және жалпылау;
- жұмыс бойынша өзіндік қорытынды.

Баяндау уақыты – 5 минут. Презентация- 7 слайдтан артық емес.

Жарияланымдарға қойылатын талаптар:

Файл Microsoft Word, шрифт: «Times New Roman», қағаз өлшемі – А4, бағдары-кітапша, кегль – 14 (суреттер мен кестелерде – 12-ден кем емес), интервал – 1,0 жоғарғы және төменгі жиектер – 2 см, сол - 3 см., оң – 1,5 см, абзац: бірінші жол – шегініс 1,25 см, тегістеу – ені бойынша, мақала көлемі-4-5 беттен аспайды. Баяндаға ақ-қара нұсқада ұсынылуы керек. Дәйексөздерге, сандарға, құжаттарға және т. б. библиографиялық сілтемелер [] шаршы жақша түрінде ресімделеді және сілтеме жасалған кезде мақаланың соңындағы әдебиеттер тізімінде көрсетіледі. Бет нөмірлері енгізілмейді. Пайдалануға ұсынылған қосымшалар: MicrosoftEquation, CorelDraw, Excel.

Баяндама материалдары зерттеу сипатында болуы, талаптарға сәйкес мүқият өнделуі тиіс, баяндама (мақала) тақырыбы секция атауының бағытымен сәйкес келмеуі тиіс, түпнұсқалығы (кемінде 80%).

Көлемі 5 бетке дейін, оның ішінде суреттер, кестелер, формуулалар, әдебиеттер тізімі.

Мақалалар рецензияланбайды, авторлық редакцияда жарияланады. Ұйымдастырушылар орфографиялық және стилистикалық қателіктер үшін жауап бермейді. Талаптарға сәйкес келмейтін, мерзімінде тапсырылмаган материалдар басылымға жіберілмейді.

Мақаланы жариялауға арналған үлгі

«ҚАЗАҚТЫҢ ҚОНАҚЖАЙЛЫҒЫ: ҰЛТТЫҚ БОЛМЫСТЫҢ ЕРЕКШЕЛІГІ. ДӘСТҮРЛІ ҚАЗАҚ ДАСТАРХАНЫ: ТАҒАМ ЖӘНЕ САЛТ –ДӘСТҮРЛЕРІ» (1 интервал)

Біләл Амангуль Жанатбекқызы

оқытушы.....

(1 интервал)

Аннотация: Мәтін Мәтін

Түйін сөздер: Мәтін Мәтін Мәтін Мәтін Мәтін Мәтін Мәтін Мәтін

(1 интервал)

Мақала мәтіні Мақала мәтіні

(1 интервал)

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

1. Сейіт Кенжеахметұлы Национальная кухня казахов. Алматыкітап 2015 г
2. Ержан Жаубай, Нұргүл Молдабайқызы «Қазақтың жазылмаған психологиясы». 2020 г