

III. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

3.3. Сроки проведения: с 08 - 10 октября 2024 года.

3.4. Дата мероприятий Фестиваля:

- 8 октября 2024 года в 14.00ч .- торжественная церемония открытия V международного фестиваля «Astaufest-2024». Место проведения: город Астана, отель «Rixos President Astana», улица Д. Конаева, 7.
- 9 октября 2024 года в 10.00 ч. - научно-практическая конференция «Возрождение культурных традиций: от истоков до современности».

Направления работы конференции:

- Трансформация культуры номадов в сохранении общественной и социальной жизни тюркских народов;

- Педагогические технологии и воспитание общечеловеческих ценностей. Из опыта преподавания специальных дисциплин.

- Казахское гостеприимство: сокральность и национальная самобытность.

Место проведения: город Астана, ул. Б. Майлина 12, ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны;

- 9-10 октября с 09.00 ч. 2024 года проведение конкурсов по номинациям: «Шеф повар года -2024», «Шеф кондитер года -2024», «CHOCOLATE SHOW», «SUGAR SHOW», «MASTIC SHOW», «Пекарь года -2024», «Сервис бар», «SLOWFOOD», «Виртуальный профессионал», «Гастрономический стартап».

Место проведения: «Центр компетенций», г. Астана, ул. Ч.Айтматова, 41Б; «Кулинарная студия» г. Астана, ул. Ч.Айтматова 41/3; учебные мастерские и лаборатории ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса», город Астана, ул. Б.Майлина, 12.

- Конкурсные номинации «Виртуальный профессионал» и «Гастрономический стартап» будут проведены дистанционно в режиме (online).

- 10 октября 2024 года в 13.00 ч - торжественная церемония закрытия Фестиваля.

Место проведения: ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г. Астаны, ул.Майлина 12

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

4.1.Проведение Фестиваля проводится в рамках Международного дня повара.

4.2.Заявки на участие в Фестивале принимаются до 6 октября 2024 года.

4.3.Участники подают в оргкомитет заявку на электронную почту ASTAUfest-2024@mail.ru, а так же заполняют анкету в Google forms <https://forms.gle/xNFyyYa2m9rBwoPz8/>.

Заявки по номинациям «Виртуальный профессионал», «Гастрономический стартап» принимаются на почту baliya2607@mail.ru. (приложения № 1,2)

Информация о количестве поданных заявок на участие будет размещена на сайте ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны, kopis.kz.

4.4. Порядок проведения, требования к участникам, задания конкурса будут организованы согласно приложения № 2.

4.5. В рамках проведения Фестиваля будут организованы мероприятия:

- мастер-классы от призеров международных и республиканских конкурсов «Кондитерское дело», «Пекарское мастерство», «Поварское дело», «Забывшие рецепты национальной кухни «Степь Казахстана»;
- мастер-класс от ошпаз города Ташкент «Узбекский плов»;
- молекулярная кухня команды «CHEF'Ы» студентов колледжа;
- национальные игры «Арқан тарту», «Ақ сүйек», «Орамал», «Асык» – учащиеся СШ №№ 22, 53,74,30,13,37,51,55,57;
- гастрономический сет – центр «Солнечный мир» для студентов ООП;
- флеш - моб «Қара жорға».

4.6. Члены организационного комитета:

4.6. Члены организационного комитета:

- Король А.В., заместитель директора по учебно- производственной работе Колледжа общественного питания и сервиса, конт.тел. 8(701)3861820;
- Исина Н.С., методист отдела ТиПО Методического центра акимата города Астана, конт. тел.: 8(701)6447318;
- Нуржауова Н. М., заместитель директора по профессиональному обучению и учебно-методической работе Колледжа общественного питания и сервиса, конт.тел: 8(701)709381;
- Сапарбекова Г. Ж., заместитель директора по учебной работе Колледжа общественного питания и сервиса, конт.тел. 8(777)0851950;
- Нурманова А.Д., заместитель директора по воспитательной работе Колледжа общественного питания и сервиса, конт.тел. 8(705)980692;
- Нургожин Д.О., заместитель директора по административно-хозяйственной части, конт.тел.: 8(701)5033578;
- Красовская А. В., заведующая центром компетенций Колледжа общественного питания и сервиса, конт. тел: 8(702)3489699.
- Байжигитова А. А., старший мастер производственного обучения Колледжа общественного питания и сервиса, конт. тел: 8(777) 9953010.

V. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ

5.1. Состав жюри формируется из числа профессионалов, имеющих практический опыт судейства в кулинарных соревнованиях и конкурсах.

5.2. Победители определяются в каждой номинации.

5.3. Максимальное количество баллов в каждой номинации составляет 100 баллов.

Участникам, набравшим:

от 90 - 100 баллов будет выдан Диплом I степени;

от 80 - 89 баллов - Диплом II степени;

от 70 - 79 баллов - Диплом III степени.

5.4. Всем участникам конкурса Фестиваля будут выданы сертификат участника.

5.5. Оргкомитет организует и проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии представителей средств массовой информации.

5.6. Информация о проведении Фестиваля, итоговый протокол соревнований, сборник материалов научно - практической конференции будут размещены на сайте Методического центра акимата города Астаны <https://astana-modern.edu.kz/> и Колледжа общественного питания и сервиса www.kopis.kz

**Заявка на участие
в V Международном гастрономическом фестивале «ASTAUfest-2024»**

Заявку необходимо отправить до 6 октября 2024 года по E-mail (скан заявки с подписью и печатью) ASTAUfest-2024@mail.ru, заполнить анкету в Google forms <https://forms.gle/xNFyyYa2m9rBwoPz8/>, либо продублировать с подписью и печатью по факсу т/ф.: +7 (717) 250-16-47 и уточнить получение заявки организаторами.

*указать ФИО руководителя участника при наличии (для внесения в диплом/сертификат участника)

Необходимо разборчиво заполнить все пункты от руки печатными буквами или на компьютере:

Участие в номинации (отметить «V»)	
<input type="checkbox"/> «Шеф повар года -2024» С дегустацией	<input type="checkbox"/> Сервис бариндивидуальные соревнования С дегустацией
<input type="checkbox"/> «Шеф кондитер года -2024» С дегустацией	<input type="checkbox"/> «SlowFood» индивидуальные соревнования С дегустацией
<input type="checkbox"/> «Chocolate show» Выставочная работа б/дегустации	<input type="checkbox"/> «SlowFood» командные соревнования С дегустацией
<input type="checkbox"/> «Sugar show» Выставочная работа б/дегустации	<input type="checkbox"/> Виртуальный профессионал
<input type="checkbox"/> «Mastic show» Выставочная работа б/дегустации	<input type="checkbox"/> Гастрономический стартап
<input type="checkbox"/> «Пекарь года -2024» С дегустацией	

ФИО участника, год рождения: _____

Телефон участника (укажите код страны, код города): _____

E-mail участника: _____

Место работы: _____

Регион/ город: _____

Должность: _____

Специальность: _____

Квалификация/Разряд: _____

ФИО руководителя/наставника при наличии (для внесения в диплом/сертификат участника) _____

С правилами конкурса ознакомлен и согласен со всеми условиями и правилами конкурса:
Участник _____ / _____ / _____

Руководитель предприятия: _____ / _____ / _____

ФИО _____ / _____ / _____

**Заявка на участие в международной научно-практической конференции
«Возрождение культурных традиций: от истоков до современности».**

№	Ф.И.О	Секция (направление)	Участие - на секционном заседании, - публикация в сборнике Конференции (указать)	Тел., эл.почта	Необходимые технические средства

Прием заявок для участия докладов выступлений и статей работ. Доклады и статьи принимаются до **01 октября 2024 г.** на эл.почту amangul-bilal@mail.ru.

Требования к докладам:

- обоснование актуальности темы;
- научная и практическая значимость работы;
- анализ и обобщение исследуемой проблемы;
- собственные выводы по работе.

Время выступления – 5 минут. Презентация - не более 7 слайдов.

Требования к публикациям: файл Microsoft Word, шрифт «Times New Roman», формат- А4, ориентация – книжная, кегль – 14 (в рисунках и таблицах – не менее 12), интервал – 1,0, поля верхнее и нижнее – 2 см, левое - 3 см., правое – 1,5 см, абзац: первая строка – отступ 1,25 см, выравнивание – по ширине, объем статьи – не более 4-5 страниц.. Библиографические ссылки на цитаты, цифры, документы и прочее - оформляются в виде квадратных скобок [] и указываются в списке литературы в конце статьи по мере упоминания. Номера страниц не проставляются. Рекомендуемые приложения: Microsoft Equation CorelDraw , в Excel.

Материалы доклада должны быть исследовательского характера, тщательно отредактированы в соответствии с требованиями, тема выступления (статьи) не должно быть идентична с направлением названием секции, оригинальность (не менее 80%). Объем до 5 страниц, включая рисунки, таблицы, формулы, список литературы.

Статьи не рецензируются, публикуются в авторской редакции. Организаторы не несут ответственности за орфографические и стилистические ошибки. Материалы, не соответствующие требованиям и не сданные в срок не будут допущены к изданию.

Образец для публикации статьи

**«КАЗАХСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО: ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ
САМОБЫТНОСТИ. ТРАДИЦИОННЫЙ КАЗАХСКИЙ СТОЛ:
БЛЮДА И ОБРЯДЫ»**

(1 интервал)

Біләл Амангуль Жанатбекқызы

преподаватель.....

(1 интервал)

Аннотация: Текст Текст

Ключевые слова: Текст Текст

(1 интервал)

Текст статьи Текст статьи статьи Текст статьи Текст статьи статьи Текст статьи
Текст статьи статьи Текст статьи Текст статьи статьи Текст статьи Текст статьи статьи
Текст статьи Текст статьи статьи Текст статьи Текст статьи статьи Текст статьи Текст

(1 интервал)

Список использованной литературы

1. Сейіт Кенжеахметұлы Национальная кухня казахов. Алматыкітап 2015 г
Ержан Жаубай, Нұрғұл Молдабайқызы «Қазақтың жазылмаған психологиясы