

Қызмет көрсету және сервис саласы бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары педагогтері арасында өткізілетін облыстық кәсіби шеберлік конкурсы туралы

ЕРЕЖЕ

**Қызмет көрсету және сервис саласы бойынша техникалық және кәсіптік,
орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары педагогтері арасында
өткізілетін облыстық кәсіби шеберлік конкурсы туралы**

ЕРЕЖЕ.

1. Жалпы ережелер

1.1 Осы ереже техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарының (бұдан әрі – ТжКББ) сервис және қызмет көрсету саласы бойынша педагогтер арасында өткізілетін облыстық кәсіби шеберлік конкурсының (бұдан әрі – *Конкурс*) мақсаттары мен міндеттерін, оны ұйымдастыру, өткізу, қорытындылау және жеңімпаздарды марапаттау тәртібін айқындайды.

1.2 Осы ереже төмендегі нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес әзірленді:

- Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі № 319-І «Білім туралы» Заңы;
- Қазақстан Республикасының 2019 жылғы 27 желтоқсандағы № 293-VI ҚРЗ «Педагог мәртебесі туралы» Заңы;
- «Жалпы білім беретін пәндер бойынша республикалық және халықаралық олимпиадалар мен ғылыми жобалар конкурстарының (ғылыми жарыстардың), орындаушылар конкурстарының, кәсіби шеберлік конкурстары мен спорттық жарыстардың тізбесін және оларды іріктеу өлшемшарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2011 жылғы 7 желтоқсандағы № 514 бұйрығы;
- «Педагог» кәсіби стандартын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрлігі министрінің м.а. 2022 жылғы 15 желтоқсандағы № 500 бұйрығы;
- WorldSkills Kazakhstan Бас Ассамблеясы 2024 жылғы 29 наурызда бекіткен WorldSkills Kazakhstan чемпионаттарын өткізу.

1.3 Конкурстың құрылтайшысы Қазақстан Республикасының ағарту Министрлігі болып табылады.

1.4 Конкурсты (әдістемелік, ақпараттық және техникалық қамтамасыз ету) ұйымдастыруды және өткізуді конкурстың құрылтайшысы айқындайтын өңірлердің білім басқармалары жүзеге асырады.

1.5 Конкурстың ағымдағы жұмысын ұйымдастыру (бұдан әрі – Ұйымдастыру комитеті) және техникалық комитеттер (бұдан әрі – техникалық комитет) жүзеге асырады.

2. Конкурстың мақсаттары мен міндеттері

2.1 Конкурстың мақсаты – техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының педагогтерін анықтау және сервис пен қызмет көрсету саласы бойынша инновациялық педагогикалық тәжірибені тарату.

2.2 Міндеттер:

- педагогтердің кәсіби педагогикалық құзыреттерін жетілдіруге ынталандыру;

- кәсіби әлеуетті педагогтардың ашу және оқыту мен тәрбиелеудің жаңа нысандарын, әдістерін немесе құралдарын көрсету;
- сервис және қызмет көрсету саласының болашақ мамандарын даярлау саласында жаңа инновациялық технологияларды енгізу;
- озық педагогикалық тәжірибені тарату;
- қызметтің тиімділігін талдау; кәсіби-педагогикалық және әдістемелік қызмет;
- үздік педагогтарды және олардың білім беру үдерісі үшін құнды тәжірибесін анықтау.

3. Конкурс қатысушылары

3.1 Конкурсқа сервис және қызмет көрсету саласы бойынша аудандық кәсіби шеберлік конкурстарында жеңіске жеткен арнайы пәндер оқытушылары мен өндірістік оқыту шеберлері қатысады:

- «Аспаздық іс»;

3.2 Конкурсқа арнайы пәндер оқытушысы және/немесе өндірістік оқыту шебері лауазымында кемінде үш жыл педагогикалық өтілі бар сервис және қызмет көрсету саласы бойынша кәсіби шеберлік конкурсының аудандық кезеңдерінің жеңімпаздары қатысады.

3.3 Конкурсқа қатысушылар теориялық және практикалық дайындықты, кәсіби дағдылар мен оқу-өндірістік процесте инновациялық тәсілдерді қолдануды, жоғары еңбек мәдениетін, кәсіби лексиканы меңгеруді көрсетуі тиіс.

4. Конкурсты өткізу тәртібі

4.1 Конкурс бір кезеңде өткізіледі:

1 кезең – практикалық 1-4 модульден тұрады:

Конкурстың практикалық кезеңі келесі құзыреттілік бойынша өткізіледі:

- «Аспаздық іс»;

«Аспаздық іс» құзыреттілігі бойынша (4 модуль):

1-модуль – «Ішінде салмасы бар ыстық брускетта» ыстық тағамы

2-модуль – Сәбіз бен зімбірден жасалған крем сорпа

3-модуль – Негізгі тағам «Текстуралары бар стейк»

4-модуль – Жеміс қабаты бар муссытқ десерт.

4.2 Конкурс жыл сайын, конкурстың белгілі бір құрылтайшысы арқылы өткізіледі. Конкурсқа өтінім мен материалдарды ұйымдастырушының электрондық мекен-жайына міндетті түрде «Қызмет көрсету саласы бойынша облыстық кәсіби шеберлік конкурсына» деген белгімен жіберу қажет. Келесі материалдар:

- колледж басшысымен қол қойылған ілеспе хат, конкурсқа қатысуға өтінім (1 қосымша);

- ереже материалдары.

Өтінімді ұйымдастырушы бекіткен мерзімге дейін жіберу керек.

4.3 Конкурс ережесіне сәйкес келмейтін өтінім қарастырылмайды.

4.4 Ақапарттық хатта көрсетілген мерзімнен кейінгі ұсынылған материалдар қабылданбайды.

5. Конкурстың мазмұны

5.1 Конкурстық тапсырмалардың мазмұны шығармашылық тәсілді, кәсіби бағдарлауды, адалдықты, жариялылықты, ашықтықты және бәсекелестік күрестің ашықтығын көздейді.

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

«АСПАЗДЫҚ ІС» құзыреттілігі бойынша:

Конкурстық тапсырмалардың мазмұны конкурсқа қатысушыларға өз шеберлігін, қиялын, талампаздығын, өнімдердің дәмдік қасиеттерін үйлестіре білуін, техниканы меңгеруін және т.б. көрсетуді көздейді.

Конкурс «Аспаздық іс» құзыреттілігі бойынша конкурсқа қатысушылардың дағдыларын бағалауға мүмкіндік береді.

Конкурс 4 тапсырмадан тұрады.

Қатысушыларда төменде сипатталған барлық модульдердің өнімдерін жасау үшін 2 күнге бөлінген 12 сағат бар.

1 модуль – ыстық тіскебасар «Салмасы бар ыстық брускетта» (әлемдік ахананың фирмалық тағамы) – порция (әр табаққа 3 данадан). Тағамдар ыстық күйінде ұсынылады: табақтың температурасы кемінде 40°C, ал негішгі тағамның температурасы кемінде 65°C болуы тиіс. Жалпы көлемі: 140-160 гр. Әр порция тағамның тұжырымдамасы мен стиліне сәйкес авторлық үлгіде жеке ұсынылады. Ең жоғары балл саны - 25.

2 модуль – сәбіз-зімбір крем-српасы: қатысушының интерпретациясында «Сәбіз-зімбір крем-сорпасы» тағамның 2 порциясын дайындау қажет, тағам ыстық күйінде ұсынылады. Ұсынылатын бір порция көлемі–бір табаққа/ыдысқа кемінде 15 мл және 200 мл-ден аспауы тиіс. Ұсыну температурасы 65-75°C. Ең жоғары балл саны - 25.

3 модуль – негізгі тағам «Текстуралармен стейк»: еттен гарнир және тұзыдқпен 2 порция тағам дайындау. Екі тағам да осы тағамға сәйкес келетін кемінде бір тұзыдқпен ұсынылуы тиіс. Тұзыдқ әр тәрелкеде бөлек сервирленуі қажет екі тағам осы тағамға сәйкес келетін екі гарнирмен ұсынылады. Тәрелкеде текстуралардың

ойыны мен контрасты айқын көрінуі тиіс. Ұсынылатын порция көлемі 250 гр 300 гр дейін. Ең жоғары балл саны - 25.

4 модуль – жеміс қабаты бар муссты десерт. Десерттің екі порциясын дайындау қажет. Әр тағамға қатысушының таңдауы бойынша жеміс қабаты бар бір түрдегі муссты жесерт кіреді. Барлық тәрелкелер десертке сәйкес бір соуспен ұсынылуы тиіс. Десертте қолданылған жемістер немесе жидектер тәрелкеде көрініп тұруы және безендірілуін айқындауы қажет. Ұсынылатын порция көлемі 100 гр 150 гр дейін. Ең жоғары балл саны - 25.

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

6.1 Облыстық конкурсты өткізу үшін осы ережеге сәйкес әрекет ететін ұйымдастыру комитеті мен техникалық комитеті құрылады.

6.2 Ұйымдастыру комитеті мен техникалық комитеті құрамын өңірдің білім басқармасы анықтайды. Конкурстық комиссияның төрағасы (бас сарапшы) ағарту министрлігімен келісіледі.

Ұйымдастыру комитетінің құрамына білім басқармасының, өңірдің оқу-әдістемелік орталығының/кабинетінің мамандары, WorldSkills сарапшылары, кәсіби конкурстардың жеңімпаздары және қызмет көрсету және сервис саласындағы жұмыс берушілер кіреді.

Техникалық комитеттің құрамына кәсіби конкурстардың жеңімпаздары, ITмамандар, WorldSkills сарапшылары кіреді.

Конкурстық комиссияның құрамына өңірлердің компатриот сарапшылары, жетекші педагогтар, кәсіби конкурстардың жеңімпаздары, сондай-ақ құрылтайшының өкілдері кіреді.

6.3. Ұйымдастыру комитетінің, техникалық комитеттің, конкурстық комиссия мүшелерінің қызметтері осы ережеде айқындалады.

Ұйымдастыру комитетінің қызметтері:

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

Техникалық комитеттің қызметтері:

- конкурстық тапсырмаларды орындау ведомостарын қорытынды ведомостін, қорытынды хаттаманы дайындау;

- техникалық, ақпаратты қолжетімді ресурстарда (ресми сайтта, әлеуметтік желілердегі ресми аккаунттарда) орналастыру.

Конкурстық комиссия мүшелерінің қызметтері:

- әрбір модуль бойынша конкурсқа қатысушылардың рейтингін анықтау, оны кейіннен хаттамада ресмідеу;
- нәтижелерді есептеу және конкурс кезеңдерінің жиынтық ведомосін қалыптастыру компьютерлік бадарламаның көмегімен автоматты түрде жүзеге асырылады.

7. Конкурстың қорытындысын шығару және жеңімпаздарды марапаттау

7.1 Конкурс қорытындысы CIS платформасын немесе критериларды бағалауды қолдану арқылы анықталады. Бағалау қорытындылары конкурс хаттамасына енгізіледі.

7.2 конкурс қорытындысы бойынша конкурстың жеңімпазы мен жүлдегерлері (1, 2 және 3) (әр бағыт бойынша), сондай-ақ кәсіпқойлық үшін номинаттар (медальон) айқындалады.

Бірінші, екінші және үшінші орындар тиісінше алтын, күміс және қола медальдарды және әр бағыт бойынша кәсіпқойлығы үшін медальондарды иеленген конкурстарға беріледі.

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

7.3 конкурс хаттамасы конкурстың құрылтайшысына жіберіледі. Барлық жеңімпаздар 1, 2, 3 дәрежелі дипломдармен марапатталады.

7.4 Конкурстың барлық қатысушыларына, сарапшы-компатриоттарға іс-шараға қатысқаны туралы сертификат беріледі.

ПОЛОЖЕНИЕ

областного конкурса профессионального мастерства среди педагогов
организаций технического и профессионального, послесреднего образования по
отрасли сервиса и обслуживания

ПОЛОЖЕНИЕ

Областного конкурса профессионального мастерства среди педагогов организаций технического и профессионального, послесреднего образования по отрасли сервиса и обслуживания.

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет цели и задачи областного конкурса профессионального мастерства среди педагогов организаций технического и профессионального, послесреднего образования (далее - ТиППО) по отрасли сервиса и обслуживания (далее - *Конкурс*), порядок его организации, проведения, подведения итогов и награждения победителей.

1.2 Настоящее положение разработано на основании следующих нормативно правовых актов:

- Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-І «Об образовании»;
- Закон Республики Казахстан от 27 декабря 2019 года № 293-VІ ЗРК «О статусе педагога»;
- «Об утверждении Перечня республиканских и международных олимпиад и конкурсов научных проектов (научных соревнований) по общеобразовательным предметам, конкурсов исполнителей, конкурсов профессионального мастерства и спортивных соревнований и критерии их отбора» приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 7 декабря 2011 года № 514;
- «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог» приказ и.о. Министра просвещения Республики Казахстан от 15 декабря 2022 года № 500;
- Правила проведения чемпионатов WorldSkills Kazakhstan, утверждённые Генеральной Ассамблеей WorldSkills Kazakhstan 29 марта 2024 года.

1.3 Учредителем Конкурса является Министерство просвещения Республики Казахстан.

1.4 Организацию и проведение Конкурса (методическое, информационное и техническое обеспечение) осуществляют Управления образования регионов, определяемые учредителем Конкурса.

1.5 Текущую работу Конкурса осуществляет организационный (далее *Оргкомитет*) и технический комитеты (далее – *Техкомитет*).

2. Цель и задачи конкурса

2.1 Целью конкурса является выявление педагогов организаций технического и профессионального образования и распространение инновационного педагогического опыта по отрасли сервиса и обслуживания.

2.2 Задачи:

- мотивация педагогов к совершенствованию профессионально-педагогических компетенций;
- раскрытие профессионального потенциала педагогов и демонстрация новых форм, методов или средств обучения и воспитания;

- внедрение новых инновационных технологий в сфере подготовки будущих специалистов отрасли сервиса и обслуживания;
- трансляция передового педагогического опыта;
- анализ эффективности деятельности; профессионально-педагогической и методической деятельности;
- выявление лучших педагогов и их опыта, представляющего ценность для образовательного процесса.

3. Участники Конкурса

3.1 В Конкурсе принимают участие преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения, победившие в районных конкурсах профессионального мастерства по отрасли сервиса и обслуживания:

- «Поварское дело»;

3.2 В Конкурсе участвуют победители районных этапов конкурса профессионального мастерства по отрасли сервиса и обслуживания, имеющие педагогический стаж не менее трех лет в должности преподавателя специальных дисциплин и/или мастера производственного обучения.

3.3 Участники Конкурса должны продемонстрировать теоретическую и практическую подготовку, профессиональные умения и навыки, использование инновационных подходов в учебно-производственном процессе, высокую культуру труда, владение профессиональной лексикой.

4. Порядок проведения Конкурса

4.1 Конкурс проводится в один этап:

1 этап - практический состоит из 1-4 модулей:

Практический этап Конкурса проводится по следующей компетенции:

- «Поварское дело»;

По компетенции «Поварское дело» (4 модуля):

Модуль 1 -Горячая закуска «Брускетта горячая с начинкой»

Модуль 2– Морковно-имбирный крем-суп

Модуль 3 - Основное блюдо «Стейк с текстурами»

Модуль 4 – Десерт муссовый с фруктовым слоем

4.2 Конкурс проводится ежегодно, определенные учредителем Конкурса.

Заявку на конкурс и материалы необходимо направить на электронный адрес организатора с обязательной пометкой «На областной конкурс профессионального мастерства по отрасли сервиса и обслуживания» следующие материалы:

- сопроводительное письмо, заявку на участие в Конкурсе, подписанные руководителем колледжа (Приложение 1);
- материалы Положения.

Заявки отправлять до срока, установленного организатором.

4.3 Заявки, не соответствующие Положению Конкурса, не рассматриваются.

4.4 Материалы, предоставленные после срока, указанного в Информационном письме, не принимаются.

5. Содержание Конкурса

5.1 Содержание конкурсных заданий предполагает творческий подход, профессиональную направленность, честность, гласность, открытость и прозрачность конкурентной борьбы.

5.2 Конкурс дает возможность оценить профессиональное мастерство участников, их педагогический опыт, а также творческий потенциал.

По компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»:

Содержание конкурсных заданий предполагает показать конкурсантам свое мастерство, фантазию, изысканность, умение сочетать вкусовые качества продуктов, владение техникой и т.д.

Конкурс дает возможность оценить навыки конкурсантов, по компетенции «Поварское дело».

Конкурс включает 4 задания.

У участников есть 12 часов, распределенных на 2 дня для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Модуль 1 -Горячая закуска «Брускетта горячая с начинкой» (фирменное блюдо мировой кухни) 2 порции (по 3 штуки на каждую тарелку), подаются горячими, при температуре тарелки не менее 40 °С и температуре основного блюда не менее 65 °С. Общий вес: 140-160 гр. Каждая порция подается индивидуально в авторской подаче, соответствующей концепции и стилю блюда. Максимальное количество баллов – 25.

Модуль 2 – Морковно-имбирный крем-суп: Приготовить 2 порции блюда «Морковно-имбирный крем-суп», блюда в интерпретации участника, подаются горячим. Рекомендуемый объем порции – не менее 150 мл и не более 200 мл на тарелку / блюдо. Температура подачи 65 – 75°С. Каждая порция подается

индивидуально в авторской подаче на тарелке, с гарниром, подчеркивающим вкус и текстуру основного блюда. Максимальное количество баллов - 25.

Модуль 3 - Основное блюдо «Стейк с текстурами»: Приготовить 2 порции блюда из мяса с гарниром и соусом. Все два блюда следует подавать как минимум с одним соусом, подходящим к данному блюду. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Два блюда подавать с двумя гарнирами, соответствующим к данному блюду. Игра и контраст текстуры должна быть видна на тарелке. Рекомендуемый объем порции от 250гр до 300гр. Две порции подаются в тарелках 31 см. Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 70-75 °С. Температура тарелки не ниже 40 °С. Максимальное количество баллов - 25.

Модуль 4 – Десерт муссовый с фруктовым слоем. Приготовить две порции десерта. Каждое блюдо включает один тип муссового десерта с фруктовым слоем на выбор конкурсанта. Все тарелки подавать с одним соусом, соответствующим десерту. Фрукты и/или ягоды, используемые в десерте, должны быть видны на тарелке и подчеркивать оформление. Рекомендуемый объем порции от 100гр до 150гр. Максимальное количество баллов - 25.

6. Организация работы

Оргкомитета, Техкомитета, Конкурсной комиссии

6.1 Для проведения областного конкурса создается Оргкомитет, Техкомитет, которые действуют в соответствии с настоящим Положением.

6.2 Состав Оргкомитета и Техкомитета определяется Управлением образования региона. Председатель конкурсной комиссии (главный эксперт) согласовывается с Министерством просвещения.

В состав Оргкомитета входят специалисты Управления образования, Учебнометодического центра/кабинета региона, эксперты WorldSkills, победители профессиональных конкурсов и работодатели в сфере отрасли сервиса и обслуживания.

В состав Техкомитета входят победители профессиональных конкурсов, IT специалисты, эксперты WorldSkills.

В состав Конкурсной комиссии входят эксперты-компатриоты регионов — ведущие педагоги, победители профессиональных конкурсов, а также представители Учредителя.

6.3. Функции Оргкомитета, Техкомитета, членов конкурсной комиссии определяются настоящим Положением.

Функции Оргкомитета:

- формирование списка участников, порядка работы, формы, места и времени проведения Конкурса;

- формирование порядка работы Техкомитета и конкурсной комиссии;
- разработка конкурсных заданий;
- разработка и утверждение критериев оценки конкурсных заданий.

Функции Техкомитета:

- подготовка ведомостей выполнения конкурсных заданий, итоговой ведомости, итогового Протокола;
- техническая, размещение информации на доступных ресурсах (официальном сайте, на официальных аккаунтах в социальных сетях).

Функции членов конкурсной комиссии:

- определение по каждому модулю рейтинга участников Конкурса с последующим его оформлением в протоколе;
- подсчёт результатов и формирование сводной ведомости этапов Конкурса осуществляется автоматически с помощью компьютерной программы.

7. Подведение итогов Конкурса и награждение победителей

7.1 Итоги Конкурса определяются с применением платформы CIS или критериального оценивания. Итоги оценивания вносятся в Протокол Конкурса.

7.2 По итогам Конкурса определяются победитель и призеры (1, 2 и 3 место) Конкурса (по каждому направлению), а также номинанты за профессионализм (медальон).

Первое, второе и третье места присуждаются Конкурсантам, занявшим золотые, серебряные и бронзовые медали соответственно, и медальоны за профессионализм по каждому направлению.

Если по итогам CIS или критериального оценивания разница между двумя или более Конкурсантами составляет не более двух баллов, то одинаковые (привязанные) места присуждаются 2 и более призерам за 1, 2, 3 места.

7.3 Протокол Конкурса направляется учредителю Конкурса. Все победители награждаются Дипломами 1, 2, 3 степени.

7.4 Всем участникам, эксперт-компатриотам Конкурса вручается Сертификат об участии в мероприятии.

Қызмет көрсету және сервис саласы бойынша техникалық және кәсіптік,
орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары педагогтері арасында
кәсіби шеберлік конкурстың облыстың кезеңіне қатысуға
өтінім

№	ТАӘ	Жұмыс орны	Лауазымы	Пед.өтілі	Санаты	Қатысушының контактысы (ұялы телефон, эл.мекен-жайы)

Конкурстың шарттарымен таныстым және келісемін _____/ қолтаңбаның расшифровкасы

Колледж басшысы _____/ қолтаңбаның расшифровкасы

Заявка
на участие в областном этапе конкурса профессионального мастерства среди педагогов организаций
технического и профессионального, послесреднего образования
по отрасли сервиса и обслуживания

№	ФИО (полностью)	Место работы	Должность	Пед.стаж	Категория	Контакты участника (моб.телефон, эл.адрес)

С условиями конкурса ознакомлен и согласен _____ / расшифровка подписи

Руководитель колледжа _____ / расшифровка подписи