

«Бекітемін»

О. Тұрмағанбетұлы атындағы Маңғыстау
индустриалды техникалық колледжі басшысы

 Т.М.Ускимбаев

« » 2022ж.



**WORLDSKILLS KAZAKHSTAN СТАНДАРТТАРЫ БОЙЫНША
"ГРАФИКАЛЫҚ ДИЗАЙН" ҚҰЗЫРЕТТІЛІГІНЕН
ДЕМОНСТРАЦИЯЛЫҚ ЕМТИХАНҒА АРНАЛҒАН БАҒАЛАУ
ҚҰЖАТТАМАЛАРЫНЫҢ ЖИЫНТЫҒЫ**

**МАМАНДЫҚ: 1305000 «АҚПАРАТТЫҚ ЖҮЙЕЛЕР»
БІЛІКТІЛІК: 1305011 «ДИЗАЙНЕР»**

Ақпараттық технологиялар және әлеуметтік-экономикалық бірлестік отырысында
қаралды және мақұлданды

Хаттама № 7 «06» 06 2022ж.

Пәндік комиссия төрағасы  Калимова Ж.Б.

Дайындаған сарапшылар: Исағалиева З.А.

Калимова Ж.Б.

Уразова А.А.

**«ГРАФИКАЛЫҚ ДИЗАЙН»
ҚҰЗЫРЕТТІЛІГІНІҢ
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ**

МАЗМҰНЫ

1	Кіріспе.....	4
1.1	Құзыреттің атауы және сипаттамасы.....	4
2.	WSS стандарттарының сипаттамасы.....	5
2.1	WSS-ке қатысты жалпы ескертулер / WSKSS.....	5
2.2	Стандарттар сипаттамасы.....	6
3	Бағалау стратегиясы.....	8
3.1	Жалпы ережелер.....	9
3.2	Аспекттері.....	10
3.3	Төрешілік бағалау.....	10
3.4	Өлшенетін бағалау.....	11
3.5	Бағалау рәсімі.....	11
4	Емтихан тапсырмасына қойылатын негізгі талаптар.....	11
4.1	Жалпы ережелер.....	11
4.2	Емтихан тапсырмасының форматы / құрылымы.....	11
4.3	Емтихан тапсырмасының құрылымына қойылатын талаптар.....	11
5	Емтихан алаңының сызбасы.....	12
6	Қауіпсіздік бойынша арнайы талаптар.....	12
6.1	Еңбекті қорғаудың жалпы талаптары.....	12
6.2	Жұмыс басталар алдындағы еңбекті қорғау талаптары.....	13
6.3	Жұмыс уақытында еңбекті қорғау талаптары.....	13
6.4	Авариялық жағдайларда еңбекті қорғау талаптары.....	14
6.5	Жұмыс аяқталғаннан кейін еңбекті қорғау талаптары.....	14
7	Инфрақұрылымға қойылатын талаптар тізімі.....	14
8	Демонстрациялық емтихан тапсырмасы.....	15

КІРІСПЕ

1.1 ҚҰЗЫРЕТТІҢ АТАУЫ ЖӘНЕ СИПАТТАМАСЫ

Графикалық дизайн көптеген құзыреттер мен аспектілерді білдіреді. Осы саладағы құзыреттердің әртүрлілігі өте үлкен, сондықтан әдетте онымен айналысатын адамдар білікті мамандары болып табылады. Нәтижесінде графикалық дизайнмен әр қатысушының өз күштері, мамандануы және даму процесінде рөлі бар команда айналыса алады.

Графикалық дизайн мамандары сыртқы және ішкі клиенттермен жұмыс істей алады, олардың қажеттіліктеріне сәйкес келетін ерекше шешімдерді жасай алады. Олар сонымен қатар өнімдерді интернетте басып шығаруға немесе орналастыруға қатыса алады. Бұл сала клиентпен тікелей өзара әрекеттесумен сипатталады, бұл Тапсырыс беруші қойған мақсаттарға сәтті жету үшін дамыған байланыс дағдыларын қажет етеді. Графикалық дизайн саласында дамыған өзара әрекеттесу дағдылары, зерттеу, дизайн, техникалық дағдылар бағаланады. Бұл өз кезегінде мақсатты аудиторияны, нарықтарды, үрдістерді, мәдени айырмашылықтарды және клиенттің қалауын түсінуді қажет етеді. Мұндай мамандар ресми және бейресми топтарда немесе өз бетінше жұмыс істей алуы керек.

Зерттеу және жоспарлау кезеңі аяқталғаннан кейін тиісті мамандандырылған бағдарламалық жасақтаманы қолдана отырып, оны орындау үшін тапсырма түсіндіріледі. Жұмыс онлайн режимінде шығаруға немесе орналастыруға қойылатын техникалық талаптарға сәйкес келуі керек. Мұндай мамандар үшін жұмыстың барлық кезеңдерін, соның ішінде басып шығару процесіне қатысты шектеулерді түсіну маңызды. Бұл дағдылар жобаларды өзгерту немесе жетілдіру кезінде де қолданылады.

Осы сала аясында жұмысқа орналасудың әртүрлі нұсқалары бар. Оларға штаттан тыс жұмыс, кәсіпкерлік, жарнамалық компаниядағы жұмыс, баспахана немесе дизайн бөлімі бар компания кіреді. Соңғысы графикалық дизайнерлерге, дизайн суретшілеріне, баспаға дейінгі дайындық мамандарына, шрифт дизайнына, терушілерге, шрифт суретшілеріне, кескіндерді өңдеу мамандарына, иллюстраторларға, көркемдік директорларға, өндіріс менеджерлеріне, сандық баспа мамандарына, ақпарат дизайнерлеріне, баспагерлерге, буып-түю мамандарына тән.

2 WSSS СТАНДАРТТАРЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

2.1 WSS-KE ҚАТЫСТЫ ЖАЛПЫ ЕСКЕРТУЛЕР / WSKSS

WS техникалық және кәсіптік білім беру нәтижелерін көрсету тұрғысынан үздік халықаралық тәжірибенің негізін қалайтын білім түсінігін және нақты дағдыларын анықтайды. Ол кәсіптің өндіріс пен бизнес үшін қандай маңызы бар екендігі туралы жалпы ғаламдық түсінікті көрсетуі керек.

Құзыреттілік бойынша демонстрациялық емтихан стандарттардың ерекшеліктеріне сәйкес үздік халықаралық тәжірибені көрсетуге бағытталған. Осылайша, стандарт ерекшелігі құзыреттілік бойынша оқытуға және емтиханға дайындауға басшылық болып табылады. Жарыс кезінде білім мен дағдыны бағалау емтихан тапсырмаларын орындауды бағалау арқылы жүргізіледі. Білім мен дағдыларды жеке бағалау жүргізілмейді. Стандарттардың ерекшелігі тақырыптары мен нөмірленуі бар жеке секцияларға бөлінеді.

Әрбір секцияға стандарт ерекшелігі шегінде салыстырмалы маңыздылығын көрсету үшін баллдардың жалпы санынан пайыз беріледі. Барлық пайыздық мәндердің сомасы 100-ге тең.

Бағалау схемасы мен емтихан тапсырмасы стандарттар сипаттамасында көрсетілген дағдыларды ғана бағалауы керек. Олар бағаларды WSSS пайыздық нормалар шегінде бөлуді ұстануы керек.

Бағалау схемасында және емтихан тапсырмасында бағаларды бөлу мүмкіндігінше стандарттардың арнайы сипаттамаларына сәйкес келуі керек. Егер ол жалпы салмақты, стандарттардың ерекшелігін бұрмаламайтын болса, 5 пайызға дейін өзгертуге рұқсат етіледі.

2.2 СТАНДАРТТАР СИПАТТАМАСЫ

Бөлім		Маңыздылығы (%)
1	Жұмысты ұйымдастыру және басқару	8
	<p>Маман білуі және түсінуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Еңбекті қорғау және өнеркәсіптік гигиеналық нормативтер, қауіпсіз жұмыс тәсілдері; • Салада қолданылатын уақытша шектеулер; • Саланың ерекше шарттары; • Тапсырыс беруші мен жобалардың техникалық шарттарының табиғаты мен мақсаттары; • Қажетті нәтижелерді алу үшін тиісті бағдарламалық жасақтаманы пайдалану; • Ұйымда қолданылатын шектеулер шеңберіндегі жұмыс әдістері; • Ортақ мақсатқа жету үшін топта жұмыс істеу әдістері. 	
	<p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тапсырыс беруші мен жобаның техникалық шарттарын түсіну; • Жобаларды іске асыру кестесін сақтау; • Өз бетінше және кәсіби түрде әрекет ету; • Қолайсыз сыртқы жағдайлардың әсер етуі және уақытша шектеулердің болуы жағдайында жұмысты ұйымдастыру; • Тапсырыс беруші мен компания үшін шығындарды азайту және шығындарды оңтайландыру жолдарын анықтау бағытындағы жобаларды түсіну; • Кестеден артта қалуды жою; • Мәселелерді шешу және жобадағы өзгерістерге бейімделу; • Көп тапсырмамен күресу; • Уақытты басқару қабілетін көрсету; • Ол туралы негізгі ақпарат алу үшін жобаны зерттеу. 	
2	Коммуникация және тұлға аралық қатынастар саласындағы құзыреттер	6
	<p>Маман білуі және түсінуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мұқият тыңдай білудің маңыздылығы • Жобаны зерттеу және тапсырыс берушіге түсініктеме алу әдістері мен сұрақтары • Жобалау және шығындарды азайту бойынша оның талаптарына сәйкес келетін ұсыныстар бере отырып, тапсырыс берушінің тілектерін қалай түсінуге және түсіндіруге болады • Өнімді жұмыс қатынастарын құру мен қолдаудың маңызы • Түсінбеушіліктер мен жанжалды жағдайларды шешудің маңыздылығы 	
	<p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сауаттылықты арттыру дағдыларын қолдану: <ul style="list-style-type: none"> ○ Жобаға құжаттамалық нұсқаулықтарды сақтау; ○ Жұмыс орнын ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықты және басқа да техникалық құжаттаманы түсіну; ○ Сала бойынша соңғы ұсыныстар туралы хабардар болу; ○ Олармен тапсырыс берушіні қысқаша таныстыру 	

	<p>және оның жобалық шешімдерін растау мүмкіндігі.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ауызша қарым-қатынас дағдыларын қолдану: <ul style="list-style-type: none"> ○ Логикалық және түсінуге оңай қарым-қатынас орнату мүмкіндігі; ○ Тапсырыс берушімен байланыс кезінде құпиялылықты қамтамасыз ету; ○ Тапсырыс беруші үшін презентацияны ұйымдастыру және өткізу; ○ Тапсырыс беруші үшін презентацияны ұйымдастыру және өткізу; ○ Тапсырыс берушімен сөйлесу кезінде табандылық пен әдептілікті қолдану. • Эскиздер арқылы көрнекі әзірлемені көрсету. 	
3	Мәселелерді шешу	12
	<p>Маман білуі және түсінуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жұмыс процесі барысында туындауы мүмкін жалпы проблемалар мен кідірістер; • 	
	<p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Техникалық шарттардың талаптарын анықтау үшін аналитикалық дағдыларды пайдалану; • Техникалық шарттардан туындайтын талаптарға жауап беретін шешімді табу үшін проблемаларды шешу дағдыларын пайдалану; • Жұмыс уақытын ұйымдастыру дағдыларын қолдану; • Қорытынды кезеңде туындауы мүмкін мәселелерді азайту үшін жұмысты үнемі бақылап отыру. 	
4	Инновация, шығармашылық және дизайн	32
	<p>Маман білуі және түсінуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Саладағы жетілдіру үрдістері және даму бағыттары; • Тиісті түстерді, қаріп дизайнын және композицияны қалай қолдануға болады; • Әр түрлі жағдайларда графикалық безендіруді қолдану принциптері мен технологиялары; • Әр нарықтың талаптарына жауап беретін әр түрлі мақсатты нарықтар және дизайн жобасының элементтері; • Корпоративтік сәйкестікті қолдау хаттамалары, бренд және стиль нұсқаулары; • Бірыңғай тәсілді қалай қамтамасыз етуге және жобаны жақсартуға болады; • Көңілді дизайн жасауға шығармашылық көзқарастың принциптері; • Әзірлеу кезінде қолданылатын қазіргі тенденциялар • Дизайн принциптері мен элементтері; • Көп жағдайда салада қолданылатын стандартты өлшемдер, форматтар мен қондырғылар. 	
	<p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Иерархияны, қаріп дизайнын, эстетика мен композицияны түсінуді қоса алғанда, талқылау нәтижелерін көрсететін графикалық дизайн жобасын жасау, талдау және дамыту; • Интернетте басып шығару және көрсету үшін суреттерді жасау (соның ішінде суретке түсіру әдісі), өзгерту және оңтайландыру; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Мақсатты нарықты және әзірленетін өнімді талдау; • Мақсатты нарыққа сәйкес келетін идеялар жасау; • Даму процесінде қосылған әр элементтің әсерін ескеру; • Жобаны жасау үшін қажетті барлық элементтерді пайдалану; • Корпоративтік сәйкестілік пен стильді қолдау бойынша қолда бар нұсқаулықтарды құрметтеу; • Түпнұсқа дизайн тұжырымдамасын сақтаңыз және сыртқы тартымдылықты жақсарту; • Идеяны шығармашылық және жағымды дизайнға айналдыру. 	
5	Техникалық аспектілер және қорытынды	42
	<p>Маман білуі және түсінуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Саладағы технологиялық үрдістер және даму бағыттары; • Әр түрлі баспа процестері, оларға тән шектеулер мен қолдану әдістері; • Тапсырыс беруші үшін презентацияларды орындау стандарттары; • Суретті өңдеу және өңдеу; • Тиісті файл пішімдері, ажыратымдылық және қысу; • Түс модельдері, түс комбинациясы, түстер мен ICC профильдері; • Басып шығару белгілері және кесу белгілері; • Өрнектеу, жалтырату және лактар бойынша қосымшалар; • Әр түрлі қағаздар мен беттер (субстраттар). 	
	<p>Маман білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Презентация үшін прототиптік макеттер жасау; • Презентация стандарттарына сәйкес орналасу; • Нақты басып шығару процесіне байланысты түзетулер мен тиісті параметрлерді орындау; • Жоба мен техникалық шарттарға сәйкестігін қамтамасыз ету үшін суреттерді реттеңіз және өңдеу; • Файлға түстерді реттеу; • Файлдарды тиісті форматта сақтау; • Қосымшаларды тиісті және тиімді түрде пайдалану; • ДК каталогтарындағы қалта құрылымын ұйымдастыру және сақтау (өнімді шығару және мұрағаттау үшін). 	
Всего		100

3 БАҒАЛАУ СТРАТЕГИЯСЫ

3.1 ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

Демонстрациялық емтиханның негізінде үздіксіз кәсіби даму және бақылау пәні болып табылатын сараптамалық баға жатыр. Сараптамалық бағалауды қолдану емтиханда қолданылатын негізгі бағалау құралдарының дамуына ықпал етеді: бағалау схемасы, емтихан тапсырмасы және жарыстың ақпараттық жүйесі (CIS). Демонстрациялық емтиханның бағасы екі негізгі түрге бөлінеді: measurement және judgment. Бағалау үшін өндіріс пен бизнестегі ең жақсы тәжірибелер сілтеме жасайтын нақты критерийлер қолданылады.

Бағалау схемасы өлшенген коэффициенттер шеңберінде стандарттардың ерекшеліктеріне сәйкес келуі тиіс критерийлерді қамтуы тиіс. Емтихан тапсырмасы конкурста қатысушының шеберлігін бағалау құралы болып табылады, сондай-ақ техникалық стандарттарға сәйкес келеді. CIS бағалауды уақтылы және дәл тіркеуге мүмкіндік береді және аналитикалық мүмкіндіктерді кеңейтеді.

Бағалау схемасы, жалпы алғанда, емтихан тапсырмасын орындау процесіне сәйкес келеді. Әзірленген емтихан тапсырмасы және бағалау схемасы олардың техникалық сипаттамаға және WSK бағалау Стратегиясында көрсетілген бағалау принциптеріне сәйкес келуін қамтамасыз етуі керек. Олар сарапшылармен келісіліп, WSK-да олардың сапасын және стандарт спецификациясының сәйкестігін көрсету үшін кешенде бекіту үшін ұсынылуы керек.

Стандарттар сипаттамасындағы салмақ коэффициенттерін көрсете отырып, бағалау схемасы емтихан тапсырмасын әзірлеу үшін параметрлерді белгілейді. Қүзіреттіліктің сипатына байланысты алдымен бағалау сызбасын жасап, оны емтихан тапсырмасын әзірлеу үшін нұсқаулық ретінде қолданған жөн. Сонымен қатар, алдымен емтихан тапсырмасы және оның негізінде бағалау схемасы жасалуы мүмкін. Нәтижесінде, бағалау схемасы мен емтихан тапсырмасы бір-біріне толық сәйкес келуі керек.

Бағалау схемасы мен емтихан тапсырмасын бір адам немесе бірнеше немесе барлық сарапшылар жасай алады. Бағалаудың егжей-тегжейлі және түпкілікті схемасы мен емтихан тапсырмасын тәуелсіз бағалауға өтініш бергенге дейін барлық сарапшылар қазылар алқасы мақұлдауы керек.

Бағалаудың толық және бекітілген схемасы электрондық кестені немесе басқа да шешілген әдістерді пайдалана отырып, демонстрациялық емтихан басталғанға дейін кемінде төрт апта бұрын CIS-ке енгізілуі тиіс.

Бағалау схемасының негізгі бөлімдері бағалау критерийлері (Модульдер) болып табылады. Бұл критерийлердің тізімі емтихан тапсырмасымен келісілуі керек. Кейбір жағдайларда бағалау критерийлері стандарттар сипаттамасындағы бөлім тақырыптарына ұқсас болуы мүмкін; басқаларында олар мүлдем басқаша болуы мүмкін. Әдетте, үш-тоғыз бағалау критерийлері қолданылады. Тақырыптар бірдей ме, жоқ па, бағалау схемасы стандарттардың сипаттамасында салмақ коэффициенттерін көрсетуі керек.

Бағалау критерийлерін олар емтихан тапсырмасын бағалау үшін неғұрлым қолайлы деп санайтын критерийлерді айқындай алатын бағалау схемасын әзірлейтін адам (адамдар) жасайды. Әрбір бағалау критерийі (A-I) әрпімен анықталады.

CIS жасаған бағалау бойынша қорытынды жиынтықта бағалау критерийлерінің тізімі болады.

Әрбір критерий бойынша берілген бағаларды CIS есептейді. Бұл осы бағалау критерийі шеңберінде бағалаудың әрбір аспектісіне берілген балдардың жиынтық сомасы болады.

Әрбір бағалау критерийі бір немесе бірнеше кіші өлшемдерге бөлінеді. Әрбір көмекші критерий бағалау тақырыбына айналады.

Бағалаудың әр нысаны (Sub Criterion) белгілі бір күнге тағайындалады.

3.2 Аспекттері

Әр аспект егжей-тегжейлі бағалануы керек және бағалаудың қалай жүргізілетіні туралы түсініктемелер мен нұсқаулықтармен бірге тиісті ұпайлармен белгіленетін бір индикаторды анықтайды. Аспекттер өлшеу немесе бағалау арқылы бағаланады және тиісті бағалау түрінде көрсетіледі.

Бағалау нысанында оған бөлінген балл сомасымен, эталондармен және стандарттардың техникалық сипаттамалары бөліміне сілтемемен бірге бағалануы тиіс әрбір аспект егжей-тегжейлі сипатталады.

Әрбір аспект үшін бөлінген баллдардың сомасы стандартты сипаттамаларның осы бөлімі үшін көрсетілген бағалар ауқымында болуы тиіс. Бұл CIS жүйесіндегі ұпайларды бөлу кестесінде, келесі форматта, бағалау кестесі C-4 аптадан бастап көрінеді.

Модульдер / спецификация бөлімдері	A	B	C	D	Бөлім бойынша баллдар жиыны	Ерекшелік балдары
1		4		4	8	8
2		2	2	2	6	6
3	6	2	2	2	12	12
4	8	8	10	6	32	32
5	6	16	10	10	42	42
Барлығы	20	32	24	24	100	100

3.3 ТӨРЕШІЛІК БАҒАЛАУ

Бағалаудан басқа, сарапшылар кәсіби шешімдер қабылдайды. Әдетте бұл орындалған жұмыстың сапасын бағалау. Емтихан тапсырмасын бағалау схемасын әзірлеу және пысықтау барысында бақылау көрсеткіштері әзірленуі, келісілуі және жазылуы тиіс.

Төрешілік арқылы бағалау келесі өлшем бірлігін қолданады:

0: орындау салалық стандартқа сәйкес келмейді

1: орындау салалық стандартқа сәйкес келеді;

2: орындау салалық стандартқа сәйкес келеді және кейбір жағынан одан асып түседі;

3-сұрақ: орындау салалық стандарттан толығымен асып түседі және өте жақсы деп бағаланады

3.4 ӨЛШЕНЕТІН БАҒАЛАУ

Өлшемді де, бағалауды да кемінде үш сарапшыдан тұратын топ жүргізуі керек. Егер басқаша көрсетілмесе, тек максималды балл немесе нөл балл беріледі. Егер қандай да бір аспект аясында максимумнан төмен бағаларды тағайындау мүмкін болса, бұл өлшенетін параметрлерді көрсете отырып, бағалау схемасында сипатталады

Бағалау критерийлері			Баллдар	
		Төрешілер пікірі	Өлшенетін	Барлығы
A	Шығармашылық процесс	16		16,00
B	Қорытынды жоба	20		20,00
C	Өнімді құрудың техникалық параметрлері		16	16,00
D	Басып шығару және макеттеу		8	8,00

E	Баспа кезіндегі техникалық параметрлерді білу		16	16,00
F	Файл форматтары және сақтауды білу		20	20,00
G	Soft skills	4		4,00
Всего		40	60	100

3.5 БАҒАЛАУ РӘСІМІ

Бас сарапшы сарапшыларды топтарға бөледі, әр топқа тәжірибелі қатысушылары да, жаңадан келгендер де қатысады.

Әрбір топ конкурстық тапсырманың модульдері бірінің спектрлер тобы бойынша баға қою үшін жауап береді.

Әр күннің соңында балдар ЖБАЖ (жарыстарды басқарудың автоматтандырылған жүйесі) беріледі.

Ұпайларды есептеудің ерекше ережелері жоқ.

4 ЕМТИХАН ТАПСЫРМАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН НЕГІЗГІ ТАЛАПТАР

4.1 ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

Тапсырма бір объект болып табылатындығына немесе автономды немесе сериялық Модульдер сериясына қарамастан, емтихан тапсырмасы әр бөлімде дағдыларды бағалауға мүмкіндік береді.

Емтихан тапсырмасының мақсаты бағалау схемасымен бірге стандарттардың ерекшеліктеріне сәйкес бағалау үшін толық және теңгерімді мүмкіндіктер беру болып табылады. Сапаның маңызды көрсеткіші емтихан тапсырмасы, бағалау схемасы мен стандарттар арасындағы байланыс болып табылады.

Емтихан тапсырмасы стандарттар ерекшелігіне кірмейтін салаларды қамтымайды немесе стандарттар ерекшелігінің балл балансына әсер етпейді.

Емтихан тапсырмасы білім мен түсінушілікті тек тәжірибелік жұмыс аясында, жеке теориялық білімді бағаламай-ақ, олардың қосымшасы арқылы бағалауға мүмкіндік береді.

4.2 ЕМТИХАН ТАПСЫРМАСЫНЫҢ ФОРМАТЫ / ҚҰРЫЛЫМЫ

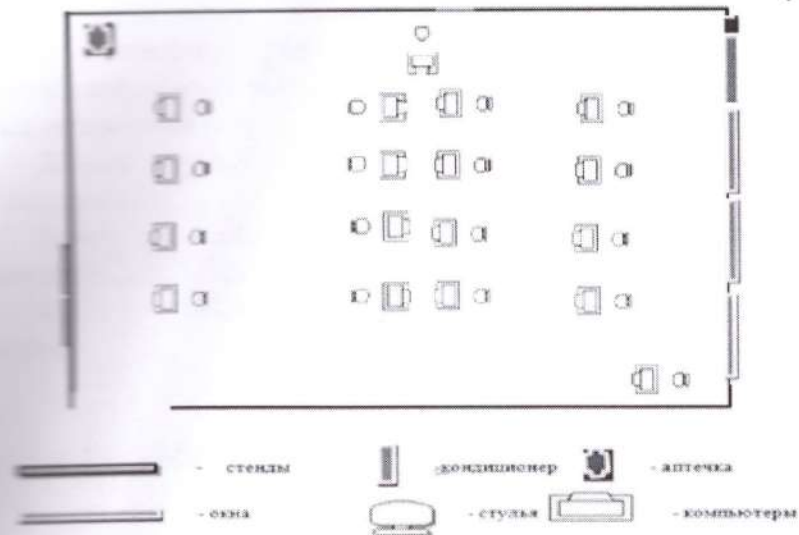
Емтихан тапсырмасы модульдердің сериясы болып табылады: тәуелсіз немесе алдыңғы нәтижелермен байланысты.

4.3 ЕМТИХАН ТАПСЫРМАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Әр модуль түске дейін немесе одан кейін үзіліссіз және жетілдірусіз орындалуы керек. Ерекшелік бұл күні бойы орындауға арналған тапсырма. Күн сайын екі модульден артық орындалмайды.

5. ЕМТИХАН АЛАҢЫНЫҢ СЫЗБАСЫ

Жұмыс кеңістігі схемаларының мысалы:



6. ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША АРНАЙЫ ТАЛАПТАР

Демонстрациялық емтиханда Қазақстан Республикасының Еңбекті қорғау қауіпсіздігі ережелері қолданылады.

6.1 ЕҢБЕКТІ ҚОРҒАУДЫҢ ЖАЛПЫ ТАЛАПТАРЫ

- ДК-мен өз бетінше жұмыс істеуге қатысушылар жұмыс орнында нұсқамадан өткеннен кейін, жұмыстың қауіпсіз әдістеріне оқытылғаннан және компьютермен жұмыс істеуге қарсы көрсеткіштерді белгілеу тұрғысынан медициналық куәландырудан өткен, еңбекті қорғау жөніндегі білімдерін тексергеннен кейін жіберіледі;
- ДК-мен жұмыс істеу кезінде әр 90 минут сайын 30 минутқа үзіліс ұйымдастыру ұсынылады. Үзілістерге арналған уақыт тапсырманың жалпы уақытында ескерілген, қатысушыларға қосымша уақыт берілмейді;
- ДК жұмысы кезінде қауіпті және зиянды өндірістік факторлар әсер етуі мүмкін:
 - физикалық: электромагниттік сәулеленудің жоғарылауы;
 - статикалық электр қуатының жоғарылауы;
 - Жарық кескінінің жоғары жарықтығы;
 - жарық ағынының пульсациясының жоғары деңгейі;
 - тұйықталуы адам денесі арқылы болуы мүмкін электр тізбегіндегі кернеудің жоғары мәні;
 - жарықтандырудың жоғары немесе төмен деңгейі;
 - тікелей және шағылысқан жарқырау деңгейінің жоғарылауы;
- ДК жанында сыртқы киімде болуға, тамақ ішуге және темекі шегуге, жұмыс кезінде алкогольдік ішімдіктерді пайдалануға, сондай-ақ алкогольдік, есірткілік немесе басқа да маскүнемдік жағдайында болуға тыйым салынады;
- Жарысқа қатысушы алғашқы өрт сөндіру құралдарының орналасқан жерін білуі керек және оларды пайдалану мүмкіндігі болуы керек;
- Әрбір жазатайым оқиға туралы зардап шеккен адам немесе жазатайым оқиғаны көрген адам дереу жақын маңдағы сарапшыға хабарлауға міндетті;

– Жарысқа қатысушы медициналық дәрі қобдишасының орналасқан жерін білуі, дәрі-дәрмектерді дұрыс пайдалануы; зардап шеккендерге алғашқы медициналық көмек көрсету жөніндегі нұсқаулықты білуі және медициналық көмек көрсетуге мүмкіндігі болуы тиіс. Қажет болған жағдайда жедел медициналық көмек шақыру немесе медициналық мекемеге жеткізу;

– ДК-мен жұмыс істеу кезінде жарысқа қатысушылар жеке гигиена ережелерін сақтауы тиіс;

– Байқау алаңында жұмыс істеу тек сарапшының қатысуымен ғана рұқсат етіледі. Конкурстық алаңға бөгде адамдардың қатысуына тыйым салынады;

– Компьютердің жұмысына байланысты барлық мәселелер бойынша басшыға хабарласу керек.

6.2. ЖҰМЫС БАСТАЛАР АЛДЫНДАҒЫ ЕҢБЕКТІ ҚОРҒАУ ТАЛАПТАРЫ

6.2.1 Жұмыс орнында пайдаланылатын жабдықты қосу алдында жарысқа қатысушы міндетті:

- Жұмыс орнын тексеру және ретке келтіру, назар аударуға және жұмысқа кедергі келтіруі мүмкін барлық бөгде заттарды алып тастау;
- Ыңғайсыз қалып пен дененің ұзақ шаршауын болдырмау мақсатында үстелдің, орындықтың, аяқ астына қоятын тұғырдың дұрыс орнатылуын, монитор экранының еңіс бұрышын, пернетақтаның орналасуын тексеру;
- Дисплей көзден кемінде 50 см қашықтықта болуы керек (оңтайлы 60-70 см).

6.2.2 жабдықтың дұрыс орналасуын тексеру:

- Электрмен қоректендіру кәбілдері, ұзартқыштар, желілік сүзгілер жұмыс орнының сырт жағында болуы тиіс;
- Монитор экранында жарық, шағылысулар мен жарқылдардың жоқтығына көз жеткізіңіз.

6.3 ЖҰМЫС УАҚЫТЫНДА ЕҢБЕКТІ ҚОРҒАУ ТАЛАПТАРЫ

6.3.1 Компьютерлік және оргтехника құралдарымен жұмыс істеген барлық уақыт ішінде жарысқа қатысушы міндетті:

- жұмыс орнын таза және тәртіпте ұстау;
- құрылғылардың желдеткіш саңылаулары ештеңемен жабылмауын қамтамасыз ету;
- жабдықты пайдалану бойынша нұсқаулық талаптарын орындау;
- кестемен, еңбек тәртібімен белгіленген жұмыстағы регламенттелген үзілістерді сақтау, ұсынылған дене жаттығуларын орындау.

6.3.2 студентке жұмыс кезінде тыйым салынады:

- перифериялық құрылғылардың интерфейс кабельдерін ажыратуға;
- компьютерлік және ұйымдастыру техникасы құралдарының құрылғыларына қағаздарды, папкаларды және өзге де бөгде заттарды қоюға;
- тамақтануға;
- бағдарламаны, процесті орындау кезінде қуатты өшіруге;
- компьютерлік және ұйымдастыру техникасы құралдарының құрылғыларына ылғалдың, кірдің, сусымалы заттардың түсуіне жол беру;
- жабдықты өз бетінше ашу және жөндеу;

- принтер картридждерін өз бетінше ашу және толтыру;
- компьютерлік және оргтехника құрылғыларының алынған қаптамаларымен жұмыс істеу;
- жұмыс кезінде монитор экранынан 50 см кем қашықтықта орналасуы тиіс.

6.4 АВАРИЯЛЫҚ ЖАҒДАЙЛАРДА ЕҢБЕКТІ ҚОРҒАУ ТАЛАПТАРЫ

– Жабдықтың жұмысындағы барлық ақаулар мен апаттық жағдайлар туралы тікелей сарапшыға хабарлаңыз.

– Қоректендіру сымдарының үзілуі немесе олардың окшауламасының бүтіндігінің бұзылуы, жерге тұйықтау ақаулығы және электр жабдығының басқа да зақымдануы, күйік иісінің пайда болуы, жабдық жұмысында бөгде дыбыстардың және тесттік сигналдардың пайда болуы анықталған кезде жұмысты дереу тоқтатып, қоректендіруді өшіру қажет.

– Пайдаланушы электр тогымен зақымданған жағдайда электр қорегін ажырату жолымен оны босату жөнінде шаралар қолдансын және дәрігер келгенге дейін зардап шегушіге алғашқы медициналық көмек көрсетсін.

– Жабдық жанған жағдайда қоректендіруді өшіру, сарапшыға хабарлау, өрт күзетіне қоңырау шалу, содан кейін қолда бар құралдармен өртті сөндіруге кірісу.

6.5 ЖҰМЫС АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН ЕҢБЕКТІ ҚОРҒАУ ТАЛАПТАРЫ

Жұмыс аяқталғаннан кейін жарысқа қатысушы жабдықты ажыратудың мынадай реттілігін сақтауға міндетті:

- ДК-де орындалатын барлық тапсырмаларды аяқтау;
- жабдықты пайдалану жөніндегі нұсқаулықта белгіленген ретпен қуатты өшіру.
- кез келген жағдайда сарапшылардың нұсқауларын орындау
- Жұмыс материалдарын үстелден алып тастау және жұмыс орнын ретке келтіру.
- Байқалған барлық ақаулар туралы сарапшыға хабарлау.

7. ИНФРАҚҰРЫЛЫМҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ТІЗІМІ

Инфрақұрылым парағында емтиханды ұйымдастырушы ұсынған барлық жабдықтар, материалдар мен құралдар көрсетілген.

Инфрақұрылым парағында емтихан өткізу үшін сарапшыларға не және қанша мөлшерде талап етілетіні көрсетілген. Конкурсты ұйымдастырушы қажетті керек-жарақтардың нақты санын, түрін, брендін және моделін көрсете отырып, инфрақұрылым тізімін біртіндеп жаңартады.

Әр конкурста сарапшылар келесі чемпионатқа дайындалу үшін инфрақұрылымдық парақты карап, жаңартуы керек. Сарапшылар техникалық комитеттің төрағасына жұмыс орнының алаңына немесе жабдықтар тізбесіне қажеттіліктің кез келген өзгерісі туралы хабарлауы тиіс.

Инфрақұрылымдық парақта конкурсқа қатысушылар мен сарапшылар өзімен бірге алып келуге міндетті элементтер, сондай-ақ конкурсқа қатысушылар мен сарапшылардың конкурстық алаңға алып кіруіне тыйым салынған заттар кірмейді. Бұл элементтер төменде келтірілген.

КОНКУРСҚА ҚАТЫСУШЫЛАРДЫҢ ӨЗІМЕН БІРГЕ ҚҰРАЛ-САЙМАН ЖӘШІГІНДЕ БАР МАТЕРИАЛДАР, ЖАБДЫҚТАР МЕН ҚҰРАЛ-САЙМАНДАР

Конкурсантқа өзінің меншікті қаражатын пайдалануға рұқсат етіледі:

- пернетақта (кез-келген тілде). Егер қатысушы өзінің пернетақтасын пайдаланса және ол істен шықса, ұйымдастырушы оған ауыстыруды ұсынады;
- пернетақта үшін тіл файлдары;
- тышқан;
- құлаққап;

ТИЕСІЛІ МАТЕРИАЛДАР, ЖАБДЫҚТАР МЕН ҚҰРАЛДАР САРАПШЫЛАРҒА ЖАРЫС АЙМАҒЫНДА ТЫЙЫМ САЛЫНҒАН МАТЕРИАЛДАР МЕН ЖАБДЫҚТАР

— Конкурсқа қатысушылар әкелген барлық материалдарды сарапшылар мен супервайзерлер ішкі есте сақтау құрылғыларының бар-жоғын тексеруі мүмкін. Табылған жағдайда материалдар алынады. Сарапшыларға дербес компьютерлерді пайдалануға рұқсат етіледі, бірақ арнайы аймақта. Бағалау жүргізілетін үй-жайларда бағалау үшін арнайы ұйымдастырылғаннан басқа кез-келген электрондық құрылғыларды пайдалануға тыйым салынады.

Әкелуге тыйым салынады:

- инфрақұрылымдық парақта қарастырылмаған қосымша бағдарламалар мен кітапханалар;
- мобильді телефондар;
- Фото / Бейне құрылғылар;
- жад карталары және басқа ақпарат тасымалдағыштар;
- өз жабдықтарындағы ішкі жад құрылғылары.

Демонстрациялық емтихан тапсырмасы 2022

Коды 1 (100 балл)

Төменде демонстрациялық емтиханға ұсынылған барлық тапсырмаларға енгізілуі керек бөлімдер және ақпарат тізімі берілген.

- Мазмұны, соның ішінде демонстрациялық емтиханға тиісті тапсырманы құрайтын барлық құжаттар, сызбалар мен фотосуреттер тізімі
- Кіріспе / шолу
- Жоба мен тапсырмалардың қысқаша сипаттамасы
- Қатысушыға арналған нұсқаулық
- Конкурстық тапсырманы аяқтау үшін қажетті жабдықтар, қондырғылар және материалдар

8. ДЕМОСТРАЦИЯЛЫҚ ЕМТИХАННЫҢ ТАПСЫРМАСЫ

8.1. ЖОБА МЕН ТАПСЫРМАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ - 1 МОДУЛЬ

Демонстрациялық емтихан тапсырмасы екі модульден тұрады. Модульдерді орындауға берілетін уақыт көлемі 6 сағатты құрайды.

Модуль 1. Фирмалық стиль (3 сағат)

- 1) Компанияның логотипін жасақтау (3 сағат)

Модуль 2. Жарнамалық дизайн (3 сағат)

- 2) Жарнамалық буклет (брошюра) жасақтау (3 сағат)

Ескерту:

Емтиханға қатысушылардың кез-келген материалдары мен жабдықтарын сарапшыларға көрсету қажет. Сарапшылар емтихан тапсырмасына қатысы жоқ немесе емтихан қатысушысына қандай да бір артықшылық береді деп есептелетін кез-келген заттарды пайдалануға тыйым сала алады.

Интернет желісін, ұялы телефондарды және интернет желісіне немесе usb-портына шығу мүмкіндігі бар басқа да гаджеттерді пайдалануға үзілді-кесілді тыйым салынады.

1. КІРІСПЕ

Төменде WSK-де ұсынылған барлық конкурстық тапсырмаларға енгізілуі керек бөлімдер немесе ақпарат тізімі берілген.

Мазмұны, соның ішінде емтихан тапсырмасын құрайтын барлық құжаттар, сызбалар мен фотосуреттер тізімі

- Кіріспе / шолу
- Жоба мен тапсырмалардың қысқаша сипаттамасы
- Қатысушыға арналған нұсқаулық
- Емтихан тапсырмасын аяқтау үшін қажетті жабдықтар, қондырғылар және материалдар
- Басқа.

1.1 ТАПСЫРМА МАЗМҰНЫ

Емтихан тапсырмасын құрайтын файлдар. Бұл емтихан тапсырмасы келесі құжаттардан / файлдардан тұрады:

ТАПСЫРМА_1.1_ЛОГОТИП

«Identity_Logo.docx»

ТАПСЫРМА_2.1_БУКЛЕТ

«Buklet_Text.docx»

«Buklet_Images»

«Buklet_Text_Table.docx»

мін»
стау
ысы
баев
22ж.

1.2 ЕМТИХАН ТАПСЫРМАСЫНА КІРІСПЕ

МОДУЛЬ 1: Барлық компаниялар күшті және тартымды графикалық сәйкестікті қажет етеді. Бұл модульде Сіз фирмалық стильдегі логотипті жасақтауыңыз керек.

МОДУЛЬ 2: Бұл модульде Сіз Маңғыстау облысының Жаңаөзен қаласында ашылған Qazaq авторлық асханасының мейрамханасы үшін жарнамалық дизайн әзірлейтін боласыз. Компанияның сыртқы келбетін құрметтеңіз. Жарнамалық буклеттің дизайнына ерекше назар аударыңыз: буклет ұйымның мақсатты аудиториясына сәйкес келуі керек және қызықты, пайдалы және әлеуетті клиенттер үшін түсінікті ақпаратты қамтуы керек. Түсінікті және қарапайым мазмұндауды ұстану қажет. Жарнамалық хабарлама кең аудиторияға түсінікті болуы керек, арнайы білімді, ұзақ түсінуді қажет етпейді. Басылымды ашық, оқуға ыңғайлы, жағымды дизайны, жағымды мәтіні мен графикасы бар етіп дайындау маңызды.

2. ЕМТИХАН ТАПСЫРМАСЫ / КҮН 1 /Модуль 1

2.1 ЖОБА МЕН ТАПСЫРМАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ – МОДУЛЬ 1

Барлық компаниялар күшті және тартымды графикалық сәйкестікті қажет етеді. Енді сіз логотип құрасыз, компанияның күнделікті қызметінде ең көп қолданылатын материалдарды, корпоративті сәйкестендіруге арналған нұсқаулық жасайсыз.

Бірінші модульдің соңында сіз келесі тапсырмаларды орындауыңыз керек:

1. Логотипті жобалау

2.2 ҚАТЫСУШЫ НҰСҚАУЛЫҒА – МОДУЛЬ 1

Жұмыс үстелінде **ҮҮ_MOD1** (бұл жерде ҮҮ — жұмыс орыныңыздың нөмері) бумасын құрыңыз. Бұл бума келесідей ішкі бумалардан тұрады:

- **Native:** бумада жобаны жасау үшін пайдаланылған бастапқы (жұмыс) файлдар болуы керек (бағдарламалық қаріптер, байланыстырылған суреттер)
- **Final:** бумада тапсырмаға сәйкес ұсынылуы керек соңғы файлдар болуы керек.

Жоғарыда көрсетілген құрылымнан тыс сақталған файлдар БАҒАЛАНБАЙДЫ.

Басып шығарылған және жиналған жұмыстарды жұмыс орнының нөмірімен белгілеуді ұмытпаңыз!

2.3 Тапсырма – Модуль1. Фирмеалық стиль (3с).

Тапсырма 2.3.1 Логотип құру (3с.)

Маңғыстау облысында, Жаңаөзен қаласында түрлі мерекелер: банкеттер, үйлену тойлары, мерейтойлар, фуршеттер, достық кездесулер мен туған күндерге арналған "Qонақ" брендімен авторлық қазақ асханасының мейрамханасын ашу жоспарлануда. Сондай-ақ оларда VIP залдар бар.

"Qонақ" мейрамханасының мақсаты – қазақ халқының тағам дайындауда, тамақтандыруда, жалпы қонақжайлылықта ғасырлық дәстүрлерді көрсету, сондай-ақ Батыс Қазақстан өңірінің тарихи-мәдени маңызы бар бірегей заттарын, тұрмыстық бұйымдарын таныстыру.

Ұлттық тағамдар Қазақстанның әрбір халқының мәдениетінің ажырамас бөлігі болып табылады. Ұлттық тағамдар халықтың тарихын бейнелейді, оның дәстүрлерін сақтайды. Ұлттық тағамдар туризмді дамыту факторларының бірі бола алады.

Ұлттық тағамдарды брендтеу, дәстүрлерді, үлкен ассимиляция процестерін, жалпы халықтану дәуіріндегі маңызды және уақтылы қадам. Қазақ тағамдарының ескі рецептураларын, дәстүрлі тағам брендтерін әзірлеу көптеген жылдар бойы қалыптасқан байырғы дәстүрлер саласындағы кемшіліктердің орнын толтыруға көмектеседі.

Қазақтардың қонақжайлылығы-көшпелі халық мәдениетінің ерекшелігі. Қонақтарды қабылдау ережелері Қазақ халқының этносын сипаттайды: қазақтар үшін жолаушыға тамақ пен баспана беруден бас тарту күнә болып саналды. Қонақтарды қабылдау дәстүрлері мен әдет-ғұрыптары туралы білім қазақстандықтардың мәдени байлығын бағалауға көмектеседі.

Қонақтың орыны – қашан-да үйдің төрі.

Қазақ мәдениетінде қонақты – Аллаһ Тағаланың сыйлығы деп есептеп, оны құрметтеп күтуді – шарт етеді. Ал қазақ халқының қонақжайлылығы туралы дәстүрлердің терең мағынасын жеткізетін мақал-мәтелдер ел арасында көп таралған:

*** Қонағыңның алғысы алтыннан қымбат.

*** Сыйлы қонағың келсе, итіне сүйек таста.

*** Қонақты сөзбен тойғыза алмайсын.

*** Қонақ келсе, ет пісер, ет піспесе, бет пісер.

*** Қонағыңның алтынын алма, алғысын ал.

Мәдени кодының арқасында қазақтар әлемдегі ең досқа мейірімді және қонақжай халықтардың бірі болып саналады. Бүгінде көбісі ата-бабаларының мәдени дәстүрлерін ұстанады. Бұл қазақтардың өздерінің мәдени ұлттық мұраларына ұрпақтардың байланысы мен құрметін көрсетеді.

ін»
стау
ысы
баев
22ж.

A

7

a

МЕЙРАМХАНА ТУРАЛЫ

"Qonaq" брендімен Қазақ авторлық асханасының мейрамханасы, 2022 жылдан бастап Жаңаөзен қаласында жұмысын бастаған және кең көлемде танылып келе жатқан мейрамханалардың бірі.

"Qonaq" мейрамханасының мақсаты – қазақ халқының тағам дайындауда, тамақтандыруда, жалпы қонақжайлылықта ғасырлық дәстүрлерді көрсету, сондай-ақ Батыс Қазақстан өңірінің тарихи-мәдени маңызы бар бірегей заттарын, тұрмыстық бұйымдарын таныстыру.

ЖАҢАШЫЛДЫҚ

Мейрамхана өз ас мәзірін үнемі жетілдіріп және жаңартып отырады. Ай сайын бас аспазшы мәзірге жаңа тағамдарын қосады, өнім сапасын арттырады, ассортиментін кеңейтеді және қазақ тағамдарының жаңа түрлерін енгізеді.

САПА

Біздің тағамдарға қосылатын барлық ингредиенттер табиғи өнімдер болып табылады

Тоқыма

Интерьер қабырғалары мен едендері араби және тақыр техникасында орындалған, шаршы, жұлдыз, омыртқа және басқа да оюлары бар сырдария өңірінің бірегей түкті және қылшықсыз кілемдерімен жабылған.

МУЗЫКА

Музыкалық сүйемелдеу тек фондық музыка ғана емес, ең алдымен-музыкалық тағамды тәрбиелеуге, дәстүрлі мұраны жандандыруға, патриотизмді оятуға және әр тыңдаушының рухани бастамасына бағытталған тәрбие процесі. Мейрамханада жанды ауыста және халық аспаптарында музальық сүйемелдеу орындалады.

Ыдыс-аяқ

Қазақтардың дәстүрлі ыдыс-аяөтары ағаштан жасалған. Біздің ата-бабаларымыз бұл таңдауды кездейсоқ жасаған жоқ. Мұнда таза тұрмыстық себептер, өндірістің қарапайымдылығы болды, бірақ сонымен бірге қасиетті және медициналық себептері де болды. Ағаштың емдік қасиеттері бар екендігі ешкімге құпия емес.

Мақсатты аудитория

Қазақ ұлттық тағамдарының дәмін татқысы келетін жас адамдар және аймақтың/елдің, тіпті бүкіл әлемнің ересек тұрғындары (туристер).

«QONAQ» мейрамханасының мәзірі

САЛАТТАР	
Сныр тілі және кара өрік қосылған салат	2650
Балғын көкөніс салат	2350
Ысталған жылқы етімен «Қостұра» салаты	2750
Зімбір тұздығымен «Қонақ» салаты	2850
Күрт тұздығындағы баялды салаты	2250
Сарымсақ және зәйтүн майымен маусымдық көкөністер	1150
СҮЙЫҚ ТАҒАМДАР	
Ноқат жармасымен және көкөніспен «Жібек Жолы» сорпасы	2550
Сүрленген жылқы етімен «Көпенділер» сорпасы	3150
Бөдене сорпасы	2750
Ысталған жылқы етімен «Қол кеспе»	2250
НЕГІЗГІ ТАҒАМДАР	
«Қазақша ет» (Бешбармақ)	3150
«Борша ет» (Бас аспаздың қатысуымен шоу-программа)	2750
Жылқы етінен «Бал қуырдақ»	3350
«Қымыз қабырға» қымыздағы қой қабырғасы	3550
«Ши қуырдақ»	3650
ДӘСТҮРЛІ СУСЫНДАР	
Шұбат	850
Қымыз	1050

«мін»
стау
пысы
баев
2022ж.

А

у

а

Шалап	750
ТӘТТІЛЕР	
Ешкі сүтінен әзірленген кілегей тәтті	1850
Қол ірімшігі және балмұздақпен ұсынылатын бұқтырылған алма	1750
«Qonaq» тәттілері	1550

Сіздің міндетіңіз – осы брендтің логотипі мен фирмалық стилінің маңызды элементтерін әзірлеу.

Бұл логотип корпоративтік сәйкестіліктің негізгі элементі болады. Логотипте тек екі сөз болуы керек: **"Qonaq restaurant"** (Бренд атауы). Логотипте басқа векторлық элементтер болуы мүмкін (мәтін бас әріптермен, кіші әріптермен немесе "X" бас әрпімен жазылуы мүмкін (X –атаудың бірінші әрпі)).

Логотип мәтіні файлда орналасқан: «Identity_Logo.docx»

Логотип тек **"Qonaq restaurant"** сөзінен тұруы керек. Ол векторлық болуы керек (растрлық кескіндер және өңделетін қаріптер болмауы қажет). Барлық мәтін контурға айналдырылуы/түрлендірілуі керек. Толық түсті (полноцветная), қара-ақ (черно-белая) және сұр түсті (в оттенках серого) нұсқасын жасаңыз.

Логотиптің нұсқалары: 2-3 (плашечных цвета) түсті (PANTONE® Solid Coated), CMYK, қара-ақ және сұр реңкті. Pantone Solid Coated және CMYK-тегі логотиптерінің нұсқалары бір-біріне мүмкіндігінше жақын болуы керек, кез-келген басқа түстер гаммасында жоқ түстерді пайдалануға болмайды. Логотиптің әр нұсқасына түс үлгілерін, соның ішінде әр түске арналған түс сипаттамаларын қосу керек.

Ұйым өзінің логотипінде келесі идеялардың, тұжырымдамалар мен міндеттердің көрінісін көргісі келеді:

- бірегейлік,
- экологиялық таза,
- байлық,
- ұстамдылық;
- дәстүрлі,
- жастардың бойында патриотизмді дамыту,
- қазақ асханасын дамыту,
- тәрбиелік.

В своем логотипе организация хочет увидеть отражение следующих идей, концепции и задач, такие как:

- уникальность,
- экологичность,
- богатство,
- сдержанность;
- традиционность,
- развитию у молодёжи патриотизма,
- развитию казахской кухни,
- воспитание.

ЛОГОТИПТЕ ГРАДИЕНТ БОЛМАУЫ КЕРЕК!

ЛОГОТИП НЕ ДОЛЖЕН ВКЛЮЧАТЬ В СЕБЯ ГРАДИЕНТ!

Қолданылатын бағдарлама :

Adobe Illustrator

Техникалық талаптар:

- Мотаждау облысының форматы: A4
- Формат монтажной области: A4

мін»
стау
ысы
баев
22ж.

- Логотип өлшем: ұзындығы бойынша 170 мм
- Размер логотипа: 170 мм по длинной стороне

ЫҚ

Түстер/ Цвета:

- Pantone Solid Coated-де бір нұсқасы (5 түстен көп емес) / одна версия в Pantone Solid Coated (не более 5 цветов);
- CMYK -те түсті логотиптің бір нұсқасы / одна версия цветного логотипа в CMYK;
- Қара-ақ немесе сұр реңктетегі монохромды логотиптің бір нұсқасы./ одна монохромная версия логотипа в черно-белом или градация серого

ін»
ғау
сы
аев
2ж.

(варианты логотипа Pantone Solid Coated и CMYK должны быть максимально близки друг к другу по цвету, нельзя использовать цвета, которые не могут быть воспроизведены в любой другой цветовой гамме.

Логотиптің әр нұсқасына түс үлгілерін, соның ішінде әр түске арналған түс сипаттамаларын қосу керек./ Нужно включить образцы цветов к каждому варианту логотипа, включая цветовые спецификации к каждому цвету.

CMYK-тегі түстердің құрамы бүтін сандармен көрсетілуі керек (мысалы, 2,53% - ды 3% - ға ауыстыру керек)./ Состав цветов в CMYK должен быть обозначен целыми числами (Например, 2,53% надо заменить на 3%).

Міндетті элементтер:

Текст логотипа из файла «Identity_Logo.docx»

Файл атаулары:

Ескерту: YY жұмыс орнының номерін білдіреді

Folder: Logo PMS

File: YY_Qonaq_Logo_FullColour_PMS.eps

File: YY_Qonaq_Logo_FullColour_PMS.pdf

Folder: Logo CMYK

File: YY_Qonaq_Logo_FullColour_CMYK.eps

File: YY_Qonaq_Logo_FullColour_CMYK.pdf

Folder: Logo Grayscale OR Black&White

File: YY_Qonaq_Logo_FullColour_Grayscale.pdf

or

File: YY_Qonaq_Logo_FullColour_B&W.pdf

Сіз соңында ұсынуыңыз керек / Вам нужно предоставить:

- .ai форматындағы жұмыс файлы / Рабочий файл в формате .ai
- Логотиптің үш түсті нұсқасы үшін .eps форматындағы 3 файл./ 3 файла в формате .eps для трех цветовых версий логотипа.

- Логотиптің үш түсті нұсқасы үшін .pdf/x-1a форматындағы 3 файл / 3 файла в формате .pdf/x-1a для трех цветowych версий логотипа
- CMYK және Black&White/ Grayscale форматындағы логотипімен А4 форматындағы бір баспаға шығарылған түрі (сіздің жұмыс орныңызбен белгіленеді) / Одна распечатка формата А4 с логотипом в формате CMYK и Black&White/ Grayscale (обозначается вашим рабочим местом)

ін»
тау
лсы
іаев
2ж.

Қатысушыға нұсқаулық

Жұмыс үстелінде **YY_MOD1** (бұл жерде YY — жұмыс орыныңыздың нөмері) бумасын құрыңыз. Бұл бума келесідей ішкі бумалардан тұрады:

- **Native:** бумада жобаны жасау үшін пайдаланылған бастапқы (жұмыс) файлдар болуы керек (бағдарламалық қаріптер, байланыстырылған суреттер)
- **Final:** бумада тапсырмаға сәйкес ұсынылуы керек соңғы файлдар болуы керек.

Жоғарыда көрсетілген құрылымнан тыс сақталған файлдар БАҒАЛАНБАЙДЫ.

Басып шығарылған және жиналған жұмыстарды жұмыс орнының нөмірімен белгілеуді ұмытпаңыз!

3. ЕМТИХАН ТАПСЫРМАСЫ / КҮН 1 /Модуль2. Жарнамалық дизайн (3с)

3.1 ЖОБА МЕН ТАПСЫРМАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ – МОДУЛЬ 2

МОДУЛЬ 2: Бұл модульде Сіз Маңғыстау облысының Жаңаөзен қаласында ашылған Qazaq авторлық асханасының мейрамханасы үшін жарнамалық дизайн әзірлейтін боласыз. Компанияның сыртқы келбетін құрметтеңіз. Жарнамалық буклеттің дизайнына ерекше назар аударыңыз: буклет ұйымның мақсатты аудиториясына сәйкес келуі керек және қызықты, пайдалы және әлеуетті клиенттер үшін түсінікті ақпаратты қамтуы керек. Түсінікті және қарапайым мазмұндауды ұстану қажет. Жарнамалық хабарлама кең аудиторияға түсінікті болуы керек, арнайы білімді, ұзақ түсінуді қажет етпейді. Басылымды ашық, оқуға ыңғайлы, жағымды дизайны, жағымды мәтіні мен графикасы бар етіп дайындау маңызды.

Екінші модульдің соңында сіз келесі тапсырмаларды орындауыңыз керек:

1. Буклет / брошюра жасау

3.2 ИНСТРУКЦИЯ УЧАСТНИКА – МОДУЛЬ 2

Жұмыс үстелінде **YY_MOD2** (бұл жерде YY — жұмыс орыныңыздың нөмері) бумасын құрыңыз. Бұл бума келесідей ішкі бумалардан тұрады:

- **Native:** бумада жобаны жасау үшін пайдаланылған бастапқы (жұмыс) файлдар болуы керек (бағдарламалық қаріптер, байланыстырылған суреттер)
- **Final:** бумада тапсырмаға сәйкес ұсынылуы керек соңғы файлдар болуы керек.

Жоғарыда көрсетілген құрылымнан тыс сақталған файлдар БАҒАЛАНБАЙДЫ.

3.3. Тапсырма / Модуль2/ Жарнамалық дизайн (3 с.)

Тапсырма 3.3.1. Жарнамалық буклет (брошюра) құру # Photoshop, InDesign, Illustrator (3ч.)

"Қонақ" Қазақ ұлттық тағамдарының мейрамханасы үшін "Евро" 2 фальца типі бойынша жарнамалық буклет (брошюра) әзірлеңіз./ Разработайте рекламный буклет для ресторана казахской национальной кухни «Қонақ» по типу «Евро» 2 фальца.

іні»
стау
асы
аев
2ж.

Буклетке (брошюраға) арналған ақпарат Модуль 2 бумасында орналасқан:

- мәтін Buklet_Text.docx файлында және суреттер Buklet_Images бумасында.
- Buklet_Text_Table.docx файлындағы ақпаратты инфографикаға түрлендіріп, буклетке қосыңыз.
- Сіз Buklet_Images бумасынан кем дегенде екі суретті пайдалануыңыз керек.
- Суреттер дизайнға және / немесе визуалды сәйкестілікке сәйкес өзгертілуі мүмкін.
- Титулдық жағында сіз 1-тапсырмада жасаған логотип болуы керек.
- Сонымен қатар, сіз өзіңіздің жеке графикаңызды пайдалана аласыз.

Техникалық талаптар:

- Формат монтажной области – А4.
- Припуски под обрезку: 3мм.
- Цвета: CMYK
- Разрешение изображений: 255-300 dpi
- Формат дополнительных картинок: tif, psd, ai, eps, pdf
- ICC Профиль: US Sheetfed Coated v2

Необходимые элементы:

- Логотип конкурса, разработанный вами в **Задании 1**
- Текст для буклета из файла **Buklet_Text.docx**
- Картинки для буклета из папки **Buklet_Images**

Файл атаулары:

Ескерту: YY жұмыс орнының номерін білдіреді

Folder: BUKLET

File: YY_ Qonaq.pdf

Вам нужно предоставить:

- 1 файл рекламного буклета в формате PDF/X-1a:2008 с метками реза
- 1 распечатка рекламного буклета формата А4 (сфальцованная)