



# LAZZATI O'ZBEKISTON

*Jahon kulinar musobaqasi  
qoidalar kitobi*

6-8 Noyabr 2019



O'ZBEKISTON  
RESPUBLIKASI  
TURIZMNI  
RIVOJLANTIRISH  
DAVLAT  
QO'MITASI





### **Hurmatli xonimlar va janoblar!**

Sizlar bilan “Lazzatli O'zbekiston” nomli birinchi jahon oshpazlik musobaqasida ko'rishib turganimdan chin qalbimdan mamnunman. Hozirgi kunda turizm sohasi davlatimizda juda katta sur'atlarda rivojlanib bormoqda.

Shubhasiz, milliy turizmning eng qiziqarli va rivojlanib borayotgan sohalaridan biri gastronomik turizm bo'lib, umid qilamanki bu oshpazlik musobaqasi har yili o'tkaziladi va o'zbek oshxonasini dunyoga tanitishda juda muhim rol o'ynaydi.

**A. Akkulov**

**O'zbekiston Respublikasi turizmni rivojlantirish davlat qo'mitasi raisi.**

## Jahon oshpazlar uyushmasi prezidenti qutlovi



### Hurmatli hamkasblar!

O'zbekiston jahon oshpazlar uyushmasining bir necha yillik a'zosi bo'lib butun dunyo bo'yicha o'tkazilgan tadbirlarda doimiy ravishda ishtirok etib keladi. “O'zbekiston oshpazlar Uyushmasi” odatdangidanda yaxshi bo'lishi uchun ko'plab va anchagina samarali sa'y-harakatlarni amalga oshirdi.

Shu fursatdan foydalanib “O'zbekiston oshpazlar Uyushmasi” raisi A.Umarov va butun jamoaga o'zinning alohida minnatdorchiligimni bildiraman.

O'zbekistonning bu oshpazlik musobaqasini uyushtirish uchun qilgan beminnat, fidokorona sa'y-harakatlari xalqaro oshpazlik musobaqasini tashkil qilinishiga asos bo'lib xizmat qildi.

Ilgari uyushma tomonidan tashkil qilingan mintaqaviy oshxona tanlovlaridan olingan bilimlar ularni oldinga harakat qilishga va bu qadamni tashlashga sabab bo'ldi.

Bu xalqaro chempionat O'zbekistonda ilk marotaba o'tkazilmoqda, umid qilamanki bu musobaqa muvaffaqiyatga erishadi va kelgusi yillarda ham o'tkaziladi.

Barcha qatnashuvchilarga omad tilayman qani endi taomlar jangini boshlaymiz.

Tez orada barchangiz bilan Toshkentda ko'rishamiz degan umiddaman.

**Tomas A. Gugler.**

**Jahon oshpazlar uyushmasi raisi (prezidenti)**

## Tashkilot rahbari maktubi



### **Markaziy Osiyoga xush kelibsiz!**

O'zingiz uchun asrlar osha boy milly an'analari va madaniyatini saqlab kelayotgan yangi oshxonani kashf eting. Eng mazali va qadimiy o'zbek etnonushtasini tatib ko'ring. Birinchi marta tashkil etilayotgan dunyo oshpazlik musobaqasi o'z eshiklarini Buyuk Ipak Yo'lining lazzatli oshxonasi tomon ochadi. Dunyoning 50-ta mamlakatidan 500 nafardan ortiq ishtirokchi Sharqning eng chiroyli chempionatida raqobatlashishidan bag'oyatda mamnunmiz.

Sizlarga omad tilagan holda 6-8 Noyabr kunlari O'zbekiston poytaxti, filmlar va san'at asarlarida tasvirlanadigan "Non shahri" Toshkentda intizorlik bilan kutib qolamiz.

**Akbar Umarov**

*"Lazzatli O'zbekiston" 2019 WACS Jahon oshpazlar uyushmasi rayosati  
bilan o'tkazilayotgan oshpazlik musobaqasi bosh tashkilotchisi  
xalqaro hakam*

*O'zbekiston oshpazlari Uyushmasi raisi*

## Kirish

"Lazzatli O'zbekiston" 2019 oshpazlik musobaqasi O'zbekiston oshpazlari Uyushmasi tomonidan tasdiqlangan bo'lib, oshpazlik mahoratini professional tarzda rivojlantirish, mehmonxona va restoran biznesini yaxshilashga oid tashviqotlarni amalga oshirishga qaratilgan. Ushbu chempionat o'zaro malakala almashish, kulinariya sohasini rivojlantirish va professional mahoratni oshirishga yo'naltirilgan bo'lib, "O'zbek Nonushtasi" brendini jahonga tadbiq etish va ushbu brendni mehmonxonalarga joriy etish maqsadida tashkil etilmoqda.

500 dan ortiq iqtidorli oshpazlar (80% chet davlatdan) mazkur ajoyib kulinar musobaqada o'z mahoratlarini sinovdan o'tkazadilar. Ishtirokchilarning oshpazlik mahoratlari 20 nafar hakamlar tomonidan baholanadi, ularning 15 nafari jahon oshpazlar uyushmasi a'zolari hisoblanadi.

Sana: 6-7-8 Noyabr 2019-yil.

Musobaqa uchrashuv joyi: Toshkent UZEXPO markazi.

**Web sahifa:** [www.chefs.uz](http://www.chefs.uz)





### **Ro'yxatdan o'tish:**

Ishtirokchilar arizalarini topshirishlaridan oldin o'zlari xohlagan kategoriyalarni diqqat bilan ko'rib va tanishib chiqishlari kerak. Tanlangan kategoriyalarni o'zgartirishning imkoni yo'q, chunki arizalar bir marta qabul qilinadi va ro'yxatdan o'tish uchun to'langan badallar faqat asosli sabablar bo'lganidagina qaytarib beriladi. Shuni alohida aytib o'tish kerakki, birinchi berilgan ariza haqqoniy hisoblanib uni o'zgartirishning imkoni yo'q. To'ldirilgan arizalarni qabul qilish nizom va qoidalarga asoslangan holda amalga oshiriladi.

### **Qatnashish uchun to'lanadigan badallar:**

- 1. Professional oshpaz PO1 – Professional Oltin Oshpaz POO – 45 € (har bir kishi uchun)*
- 2. Yosh oshpaz YO- Karving bo'yicha yosh oshpaz KYO – 45 € (har bir kishi uchun)*
- 3. Qora quti guruh professional oshpazi, guruh yosh oshpazi – 90€ (har bir kishi uchun)*

### **Ro'yxatdan o'tish uchun musobaqa qatnashchilari oldiga quyidagi talablar qo'yilgan:**

- To'ldirilgan arizani taqdim qilish;
  - Retseptlarni taqdim etish;
  - Bank o'tkazmalarini topshirish;
- Pul o'tkazmalarini yuborish manzili:

ACC.NO.20206840399029001

QABUL QILUVCHI NOMI: UMAROV AKBAR XAMDAMOVICH

JSCB 2 ASIA ALLIANCE BANK, UZBEKISTAN SWIFT: ASAC UZ 22

**Qat'iy talab: Iltimos, ro'yxatdan o'tish uchun pul o'tkazmalarini shaxsiy biznes kartangiz yoki shaxsiy hisob raqamingizdan to'lang, Korporatsiya kartasidan foydalanmang!!!**

**Yuqoridagi hujjatlarni quyidagi manzilga yuboring:**

**[DUCC2019@mail.ru](mailto:DUCC2019@mail.ru)**

**So'nggi muddat: 1-Oktabr 2019 yil!**



### Talablar va majburiyatlar:

- Tashkilotchi komitet tomonidan guruhlar tadim etgan arizalardan ishtirokchilar tanlab olinadi (dasturdagi qanashish vaqti har bir guruh elektron manziliga yuboriladi). Musobaqa boshlanishidan oldin barcha ishtirokchilar ro'yxatdan o'tgan bo'lishlari zarur.

- Musobaqa va taqdirlash marosimi vaqtida barcha ishtirokchilar to'liq maxsus kiyim bosh, kerakli asbob-anjomlar (oshpazlik uniformasi, fartuk, bosh kiyim) va qaysi davlat vakili bo'lsa o'sha davlat bayrog'i bilan ta'minlangan holda bo'lishlari shart. Har bir ishtirokchi (guruh) o'zlariga kerakli bo'lgan anjomlarni (idish tovoqlar, pichoqlar va hkz.), shuningdek P1 (pasta) va P2 (pasta) nominatsiyalari uchun mahsulotlar va ziravorlarni olib kelishga ruxsat berilgan. "Qora quti" nominatsiyasi uchun, har bir guruh bir xildagi asosiy mahsulotlar bilan ta'minlanadi. Shuningdek, musobaqa qoidalariga binoan, guruhlarga taomnomasidagi mahsulotlarni to'ldirish uchun qo'shimcha mahsulotlar tanlashga vaqt beriladi. Tanlangan mahsulotlarning barchasi taom tayyorlanish jarayonida ishlatilishi shart. Ishtirokchilar faqatgina o'zlari bilan xohlagan turdagi ziravorlarni olib kelishlari mumkin

### **Ishtirokchilar arizalarni topshirganlaridan so'ng kategoriya va nominatsiyalarini o'zgartira olmaydilar**

1. Professional oshpaz 1 (professionallar) PO1 – etno-nonushta (tasvirlayotgan davlat milliy taomi, milliy usubda bezatilgan, faqat restoran va mehmonxonalarga mos bo'lgan)
2. Professional oshpaz 2 (professionallar) PO2 – qizil go'shtdan tayyorlangan taom (mol go'shti, qo'zichoq go'shti)  
Yosh oshpaz 2 (kichik) – YO2 qizil go'shtdan tayyorlangan taom (mol go'shti, qo'zichoq go'shti)
3. Professional oshpaz 3 PO3 (professionallar) - pasta (makaron mahsuloti)  
Yosh oshpaz 3 YO3 (kichik) – pasta (makaron mahsuloti)
4. Professional oshpaz 4 PO4 (professionallar) – baliqli taom  
Yosh oshpaz 4 YO4 (kichik) – baliqli taom
5. Professional oshpaz 5 PO5 (professionallar) – vegetarian ovqat  
Yosh oshpaz 5 (kichik)YO5 – vegetarian ovqat
6. Desert bo'yicha professional oshpaz (professionallar) DPO – restoran deserti  
Desert bo'yicha yosh oshpaz YOD (kichik) – restoran deserti
7. Karving bo'yicha professional oshpaz KPO (professionallar) – karving  
Karving bo'yicha yosh oshpaz KYO (kichik) – karving
8. Guruh professional oshpazi Qora quti (professionallar) - final, guruh musobaqasi  
Guruh yosh oshpazi Qora quti (professionallar) - final, guruh musobaqasi
9. Yilning eng yaxshi oshpazi (professionallar) – gazak, asosiy taom va desert

*Har bir davlatdan 4 nafar qatnashuvchi ishtirok etadi (assotsiatsiya vakili (hakam) va 3 nafar oshpaz). Shu bilan birgalikda har bir nominatsiyada qatnashish chempionatda ishtirok etishning dastlabki shartidir.*

## Kategoriyalar:

### *Mehmonxonadagi nonushta anashu davlatni aks ettiruvchi milliy uslubga xos ravishda tortiladi*

Professional oshpaz 1 (professionallar) – ishtirokchilar nonushtani milliycha uslubda 60 daqiqa davomida tayyorlashlari zarur va hakamlar oldiga tortishga shuningdek taom namoishini o'tkazish uchun (10 kishilik) taqdim etiladi.

Taom namoishidagi sur'atlar, retseptlar yuqori sifatda, ingliz tilida tashkilotchilarga jo'natiladi. Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.





### ***Qizil go'shli taomlar (mol va qo'zichoq go'shti)***

Professional oshpaz 2 (professionallar) - Ishtirokchilar qo'zichoq yoki mol go'shtili (ixtiyoriy) taomni 30 daqiqa ichida zamonaviy usulda bezatilgan holda taqdim etishlari kerak shuningdek hakamlar hay'ati va taqdimot stoliga qo'yish uchun taomlar ikkita bir xil portsiyada tortiladi.

Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi

### ***Qizil go'shli taomlar (mol va qo'zichoq go'shti)***

Yosh oshpaz 2 (kichik) - Ishtirokchilar qo'zichoq yoki mol go'shtili (ixtiyoriy) taomni 30 daqiqa ichida zamonaviy usulda bezatilgan holda taqdim etishlari kerak shuningdek hakamlar hay'ati va taqdimot stoliga qo'yish uchun taomlar ikkita bir xil portsiyada tortiladi.

Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.

### ***Pasta***

Professional oshpaz 3 (professionallar) - Ishtirokchilar asosiy mahsuloti pasta, xamir bo'lgan taomni 30 daqiqa davomida tayyorlashlari zarur, shuningdek hakamlar hay'ati va taqdimot stoliga qo'yish uchun taomlar ikkita bir xil portsiyada tortiladi. Xamir qaynatilmagan, yoyilmagan va quritilmagan bo'lishi kerak.

Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.

### ***Pasta***

Yosh oshpaz 3 (kichik) - Ishtirokchilar asosiy mahsuloti pasta, xamir bo'lgan taomni 30 daqiqa davomida tayyorlashlari zarur, shuningdek hakamlar hay'ati va taqdimot stoliga qo'yish uchun taomlar ikkita bir xil portsiyada tortiladi. Xamir qaynatilmagan, yoyilmagan va quritilmagan bo'lishi kerak.

Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.

### ***Baliqli taomlar***

Professional oshpaz 4 (professionallar) - Ishtirokchilar baliqli taomni (ixtiyoriy) 30 daqiqa davomida hakamlar hay'ati va taqdimot stoliga qo'yish uchun ikkita bir xil portsiyada tortishlari zarur. Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.

### ***Baliqli taomlar***

Yosh oshpaz 4 (kichik) - Ishtirokchilar baliqli taomni (ixtiyoriy) 30 daqiqa davomida hakamlar hay'ati va taqdimot stoliga qo'yish uchun ikkita bir xil portsiyada tortishlari zarur. Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.

### ***Vegeterian taom***

Professional oshpaz 5 (professionallar) - Ishtirokchilar vegetarianlik qoidalariga mos bo'lgan taomni: hayvon go'shtisiz, dengiz mahsulotlari, sut va asal mahsulotlaridan tayyorlangan taomlarini 30 daqiqa ichida hakamlar hay'ati va taqdimot stoliga qo'yish uchun ikkita bir xil portsiyada tortishlari zarur. Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.

### ***Vegeterian taom***

Yosh oshpaz 5 (kichik) - Ishtirokchilar vegetarianlik qoidalariga mos bo'lgan taomni: hayvon go'shtisiz, dengiz mahsulotlari, sut va asal mahsulotlaridan tayyorlangan taomlarini 30 daqiqa ichida hakamlar hay'ati va taqdimot stoliga qo'yish uchun ikkita bir xil portsiyada tortishlari zarur. Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.

### ***Restoran diserti***

Professional oshpaz 5 (professionallar) - Ishtirokchilar disertni ikki xil turda; taomni tatib ko'rish uchun va taqdimotga qo'yish uchun tayyorlaydilar. Ushbu nominatsiyada qog'oz bezaklardan foydalanishga ruxsat etilgan. Mahsulotlar va ingridiyentlar ishtirokchilar tomonidan taminlanadi va ularga 30 daqiqa vaqt beriladi.

Yosh oshpaz 5 (kichik) - Ishtirokchilar disertni ikki xil turda taomni tatib ko'rish uchun va taqdimotga qo'yish uchun tayyorlaydilar. Ushbu nominatsiyada qog'oz bezaklardan foydalanishga ruxsat etilgan. Mahsulotlar va ingridiyentlar ishtirokchilar tomonidan taminlanadi va ularga 30 daqiqa vaqt beriladi.

### *Karving*

Karving bo'yicha professional oshpaz (professionallar) - Sabzavotlardan karving tayyorlashni bellshuvchilar ixtiyoriy ravishda sabzavot yoki mevalar yordamida amalga oshirishlari mumkin. Ko'rgazma hududi 120x75 sm. dan oshmasligi kerak. Berilgan vaqt 2 soat. Barcha ish qurollari, pichoqlar va kesish asboblari ishtirokchilar tomonidan ta'minlanishi shart.

### *Karving*

Karving bo'yicha yosh oshpaz (kichik) - Karving bo'yicha professional oshpaz (professionallar) - Sabzavotlardan karving tayyorlashni bellshuvchilar ixtiyoriy ravishda sabzavot yoki mevalar yordamida amalga oshirishlari mumkin. Ko'rgazma hududi 120x75 sm. dan oshmasligi kerak. Berilgan vaqt 2 soat. Barcha ish qurollari, pichoqlar va kesish asboblari ishtirokchilar tomonidan ta'minlanishi shart.

***Qora quti professionallar uchun*** - final bosqichi, jamoalar bellashuvi Professional oshpaz 5 (professionallar) - uch kishidan tashkil topgan jamoa 45 daqiqa davomida (professionallar) 3 ta taom tayyorlashlari kerak: gazak, asosiy taom va desert (60 daqiqa yoshlar uchun). Har bir taom ikki bir xil porsiyadan tortilishi zarur. Biri hakamlar hay'ati ikkinchisi ko'rgazma uchun. Nominatsiya shartlariga binoan taomga kerak bo'ladigan mahsulotlar tashkilotchilar tomonidan musobaqa boshlanishidan 15 daqiqa oldin yetkazib beriladi. Jamoalar qisqacha taomlarga tavsif berib menyu tuzishlari kerak. Barcha berilgan mahsulotlar taom pishirilish jarayonida ishlatilishi zarur.

### ***POO Yilning eng yaxshi oshpazi(professionallar)***

Ishtirokchi 60 daqiqa davomida 3 xil taom: gazak, asosiy taom va desert tayyorlashi kerak. Barcha qo'shimcha mahsulotlar va inventarlar ishtirokchilar tomonidan ta'minlanadi.

## Mahsulotlarni oldindan tayyorlash yo'riqnomasi

Bellashuvchilar shaxsiy kerak bo'ladigan mahsulotlarini o'zlari olib kelishlari zarur (faqat oshxonaga ruhsat etilgan mahsulotlar);  
Salat barglari tozalanadi va yuviladi, ammo bolaklarga ajratilmaydi;  
Sabzavot va mevalar tozalanadi va yuviladi, ammo pishirilmaydi;  
Pasta va xamir oldindan tayyorlanib qo'yiladi, ammo kesilib pishirilmay turiladi;  
Baliq tozalanadi va lahmlarga ajratiladi, ammo kesilib pishirilmay turiladi;  
Go'sht mahsulotlari bolaklangan bo'lishi mumkin, ammo pishirilmaydi;  
Go'shtni oldindan marinovka qilish mumkin emas;  
Sous va bezatish ishlari musobaqa davomida amalga oshiriladi;

## Karving musobaqasi yo'riqnomasi

Karving kompozitsiyasini tayyorlash paytida yordamchilarning bo'lishi ta'qiqlanadi. Musobaqa joyiga kirish ham yordamchilarning kirishlari man etiladi. Musobaqa paytida yordamchi asistentlardan foydalangan ishtirokchilar hakamlar tomonidan musobaqadan chetlashtiriladi.

Karvin kompozitsiyasi pishirilmagan, kimyoviy elementdan holi bo'lgan tabiiy mevalardan tayyorlanadi.

Bezaklar uchun tish kovlagichlardan, yog'och, barglardan va boshqa dekoratsiya uchun ruhsat etilgan narsalardan foydalanish mumkin.

3D korinishini aks ettirish uchun yelimdan foydalanish mumkin.

Har hil metal, shisha, plastik va yog'ochlardan chetgi qismlarga qo'yishda foydalanmang. Ushbu narsalar faqat namoyish uchun stolga patnos sifatida ishlatilishi mumkin.

Maksimum kompozitsiyaning balandligi 1.20 m.

Umumiy qoidalar. Amaliy musobaqadagi qatnashchilar musobaqa bo'layotgan hududga jadvaldagi boshlanish vaqti e'lon qilinishidan 60 daqiqa oldin registratsiyadan o'tishlari lozim

Marosim paytida barcha qatnashuvchilar texnik va yong'in xavfsizlik qoidalariga, sanitar, gigiyena talablariga qat'iy amal qilishlari so'raladi va o'zlari bilan 1 martalik qo'lqoplar olib kelishlari shart. Ishtirokchilar anjom va uskunalariga zarar yetkazishlari mumkin. Shuningdek, ishtirokchilardan o'z ish joylarida ish qurollarini tashlab ketmaslik va musobaqa paytida jihozlarga zarar yetkazmaslik so'raladi. Tashkilotchilar qatnashuvchilarning zararlangan yoki yo'qolgan eksponatlariga, anjom va uskunalar va boshqa qo'shimcha jihozlariga mas'ul emas.

Tashkilotchilar musobaqa qonun-qoidalariga o'zgartirish kiritish huquqiga egadirlar. "Lazzatli O'zbekiston" Xalqaro Oshpazlik musobaqasi tashkiliy qo'mitasi.

E-mail:

[DUCC2019@mail.ru](mailto:DUCC2019@mail.ru)

Tel/fax:+998712667800

## P1 va P2 nominatsiyalariga belgilangan mukofotlar:



**Oltin medal**, jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tomonidan imzolangan diplom



**Kumush medal** va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom



**Bronza medal**, jahon oshpazlar uyushmasi va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari

*Qolgan boshqa oshpazlar qatnashganliklari to'g'risida sertifikatlarga ega bo'lishadi.*

*Tashkilotchilar va hamkor kompaniyalar tashkilotchi komitet bilan birgalikda mahsus sovrin va mukofatlarni ta'sis etadilar.*

## “Black Box”/ “Qora Quti” nominatsiyasiga belgilangan mukofotlar



**Oltin medal** - kubok va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom



**Kumush medal** - kubok va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom



**Bronza medal** - kubok va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom



### **Ishtirokchilar quyidagilar bilan ta'minlanadi:**

Boks (ish stoli), gaz plita, gril, kombi qozon, umumiy foydalanishga rakovina. Shuningdek tashkilot tomonidan oshxona tozaligiga kerak bo'ladigan vositalar: yuvish gellari, gupkalar, qo'lqoplar, ahlat idishlari va boshqalar etkazib beriladi. Musobaqa boshlanishidan oldin ishtirokchilar musobaqa joylarini tayyorlab olishlari uchun 10 daqida beriladi. Musobaqa so'ngida esa ishtirokchilar ish bajarilgan boksni tartibga keltirib tozalashlari uchun 10 daqida beriladi. Hakamlar hay'ati ayniqsa stolning gigiyena va tozalash darajasiga e'tibor berishadi. Stolning musobaqa paytidagi va so'ngidagi gigiyena va tozalik darajasi qarab bahoga jarima qo'yiladi. Ishtirokchilar barcha bezatish va dekoratsiya ishlarini musobaqa davomida amalga oshirishadi. P1 va P2 nominatsiyalariga belgilangan mukofotlar.

1. Oltin medal, jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom;
  2. Kumush medal va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom;
  3. Bronza medal, jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom;
- Qolgan boshqa oshpazlar qatnashganliklari to'g'risida sertifikatlar ega bo'lishadi. Tashkilotchilar va hamkor kompaniyalar tashkilotchi komitet bilan birgalikda mahsus sovrin va mukofatlarni ta'sis etadilar.

### **“Black Box”/ “Qora Quti” nominatsiyasiga belgilangan mukofotlar.**

1. Oltin medal-kubok va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom;
  2. Kumush medal-kubok va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom;
  3. Bronza medal-kubok va jahon oshpazlar uyushmasi va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi tashkilotchi vakillari tominidan imzolangan diplom;
- Tashkilotchilar va hamkor kompaniyalar tashkilotchi komitet bilan birgalikda maxsus sovrin va mukofatlarni ta'sis etadilar.

### **Chempionat hakamlar hay'ati**

Hakamlar hay'ati mashhur oshpazlar, turli davlat oshpazlar uyushmasi prezidentlaridan iborat. Xalqaro toifadagi hakamlar jahon oshpazlar uyushmasi tomonidan tayinlanadi. Chempionat tashkiloti jahon oshpazlar uyushmasi jamiyati va jahon islom davlatlari pazandalik jamiyatining talab va takliflarini inobatga oladi.

## **Chempionat Hakamlar hay'ati**

Hakamlar hay'ati mashhur oshpazlar, turli davlat oshpazlar uyushmasi prezidentlaridan iborat. Xalqaro toifadagi hakamlar jahon oshpazlar uyushmasi tomonidan tayinlanadi.

Chempionat tashkiloti jahon oshpazlar uyushmasi jamiyati va jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi jamiyatining talab va takliflarini inobatga oladi.

### **Barcha nominatsiyalar uchun baholash mezonlari.**

**10 ball** - tozalik, ish joyining tashkillanishi va mahsulotdan to'g'ri foydalanganligi.

**20 ball** - taqdimot, taomni ko'rinishi va bo'laklarga to'g'ri ajratilganligi

**20 ball** - ijodkorlik, professional mahorat va taomning murakkabligi

**50 ball** - taomning ta'mi. Barcha taomlar hakamlar oldiga navbat bilan tortiladi. Kechiktirilgan har bir daqiqaga uchun 5 baldan olinadi.

### **Natijalarni hisoblash tizimi**

#### **Professionalar uchun:**

**60-60 ball** - ishtirokchi diplomi;

**70-79 ball** - bronza medal;

**80-89 ball** - kumush medal;

**90-100 ball** - oltin medal;

#### **Yoshlar oshpazlar uchun:**

**70-74 ball** - ishtirokchi diplomi;

**75-79 ball** - bronza medal;

**80-89 ball** - kumush medal;

**90-100 ball** - oltin medal;

*Mukofotlar soni teng kelgan balli ishtirokchilar hisobiga oshishi mumkin.*



### Tashkilotchilar:

*O'zbekiston oshpazlar Uyushmasi, Turistik tashkilotlar, O'zbekiston Respublikasi Madaniyat Vazirligi, O'zbekiston Respublikasi tashqi ishlar vazirligining Diplomatik servis agentligi, UZEXPO markazi, O'zbekiston Yoshlar ittifoqi, Jahon oshpazlar uyushmasi va Jahon islom davlatlari pazandalik uyushmasi.*



THE STATE  
COMMITTEE  
OF THE REPUBLIC  
OF UZBEKISTAN  
FOR TOURISM  
DEVELOPMENT



# ФОРМА РЕГИСТРАЦИОННОЙ ЗАЯВКИ КОМАНДЫ

ПОЖАЛУЙСТА, ЗАПОЛНИТЕ ФОРМУ,  
ПОЛНОСТЬЮ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ

Название команды											
Адрес организации											
Провинция / страна						Почтовый индекс					

Детали менеджера команды: Мистер,  Миссис  (пожалуйста, используйте только заглавную букву)

Имя, Фамилия																				
Идентификационный номер паспорта																				
Номер мобильного телефона																				
Факс.												Электронный адрес								

Участник команды 1 Подробности Мистер,  Миссис  (пожалуйста, используйте только заглавную букву)

Имя, Фамилия																				
Идентификационный номер паспорта																				
Должность												Возраст.								
Организация																				
Номер мобильного телефона												Электронная почта								
Категория конкурса (например, красное мясо - JP2)																				

Участник команды 2 Подробности Мистер,  Миссис  (пожалуйста, используйте только заглавную букву)

Имя, Фамилия																				
Идентификационный номер паспорта																				
Должность.												Возраст.								
Организация																				
Номер мобильного телефона												Электронная почта								
Категория конкурса (например, красное мясо - JP2)																				

Участник команды 3 Подробности Мистер,  Миссис  (пожалуйста, используйте только заглавную букву)

Имя, Фамилия																				
Идентификационный номер паспорта																				
Должность.												Возраст.								
Организация																				
Номер мобильного телефона												Электронная почта								
Категория конкурса (например, красное мясо - JP2)																				