



**Кыргыз Республикасынын Кесиптик орто окуу жайларынын
студенттеринин арасындагы
«КЕСИПТЕР ЧЕМПИОНАТЫ»
аттуу кесиптик чеберчиликтин республикалык сынагы**

**И. Раззаков атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык
университетинин 65 жылдыгына арналат**

Чакыруу • Приглашение

**Республиканский конкурс профессионального мастерства
«ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИЙ»
среди студентов учебных заведений среднего
профессионального образования КР**

**посвящается 65 летию
Кыргызского государственного технического университета
им. И.Раззакова**

720044, г. Бишкек, пр. Чынгыза Айтматова (быв. пр. Мира) 66, КГТУ им. И. Раззакова

Факс: +966 (312) 54-51-62

Политехнический колледж КГТУ им. И. Раззакова

Телефон: +996 (312) 561350

+996 (312) 541930

E-mail: turusbekova1101@gmail.com

E-mail: college.kgtu@mail.ru



ИЙГИЛИККЕ ЖОЛ БИЗДЕН БАШТАЛАТ!

И. Раззаков атын. КМТУнун
Политехникалык колледжи
720044, Бишкек ш., Ч. Айтматов пр. 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

«Принято»

Предметно-цикловой
комиссией
Политехнического
колледжа
КГТУ им. И.Раззакова
Пр. № 6 от 28.02 2019 г.

«Утверждено»

Директор
Политехнического
колледжа
КГТУ им. И. Раззакова
Турусбекова Н.К.

«28» 02 2019 г.

«Согласовано»

Ректор КГТУ
им. И.Раззакова
профессор
Джаманбаев М. Дж.

«28» 02 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурса профессионального мастерства
«Чемпионат профессий» по ОПОП специальности
«Техническая эксплуатация оборудования в торговле и
общественном питании»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Положением о конкурсе профессионального мастерства «Чемпионат профессий» Политехнического Колледжа КГТУ им. И.Раззакова (далее *Положение*).

1.2. Конкурс профессионального мастерства «Чемпионат профессий» (далее *Конкурс*) по ОПОП специальности «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» (далее *ТЭОТОП*) среди обучающихся по данной специальности может проводиться как внутри Политехнического колледжа КГТУ им. И.Раззакова (далее по тексту - *Колледж и Университет соответственно*), так и по городу Бишкек, Чуйской области и Республике.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Конкурс по ОПОП специальности ТЭОТОП проводится в целях:

- выявления качества и уровня подготовки обучающихся по ОПОП специальности ТЭОТОП;
- повышения качества профессионального образования специалистов среднего звена, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности;
- повышение интереса обучающихся к технологическим процессам и оборудованию, применяемым в общественном питании и торговле, к автоматизации процессов и их новым инновационным формам оптимизации;
- повышение престижности и значимости специальности ТЭОТОП;
- развития интереса и творческого отношения к избранной специальности.

2.2. Задачи Конкурса:

- внедрение в образовательный процесс инновационных технологий;



ПУТЬ К УСПЕХУ НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!

Политехнический колледж
КГТУ им. И. Раззакова
720044, г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

- совершенствование профессионального мастерства преподавателей через подготовку, организацию и проведение Конкурса профессионального мастерства «Чемпионат профессий»;
- закрепление знаний, умений и навыков, полученных в процессе обучения;
- распространение методов обучения и приемов практических навыков, обмен и презентация практического опыта преподавания;
- побуждение к систематическому приобщению и самостоятельному изучению материала по образовательной программе;
- выявление обучающихся, обладающих творческими способностями, стремлением к углубленному изучению определенной учебной дисциплины;
- мотивация обучающихся к углубленному изучению специальных дисциплин по специальности ТЭОТОП;
- вовлечение обучающихся в самостоятельную творческую деятельность, повышение их интереса к изучаемым дисциплинам;
- воспитание стремления к достижению более высоких результатов при освоении профессиональных компетенций;
- совершенствование профессиональных умений и навыков обучающихся;
- побуждение к совершенствованию профессиональных способностей, развитию ассоциативного, образного мышления, любознательности, воображения, смелости в выдвижении гипотез, умения принимать нестандартные решения;
- выявление талантливых и одаренных обучающихся, развитие творческих способностей обучающихся, повышение интереса к выбранной специальности;
- способствование развитию умения самостоятельно решать проблемы, применять свои знания, умения, навыки при выполнении трудовых операций и оценки конечного результата;
- воспитание духа конкурентной борьбы, стремление к победе, творчество при выполнении заданий.

2.3. Ключевыми принципами Конкурса являются информационная открытость, справедливость, партнерство и инновации в технике и технологии.

3. Порядок и место проведения Конкурса

3.1. Конкурс проводится согласно утвержденного графика программы ежегодной Декады Знаний Колледжа, в учебном корпусе Колледжа и в лабораториях кафедры «Пищевая инженерия», ауд. 2/118.

3.2. Устанавливаются 2 тура проведения Конкурса:

- на уровне теоретического знания (I тур);
- на уровне практического знания (II тур).

Адрес Политехнического колледжа КГТУ им. И.Раззакова: г. Бишкек, проспект Ч. Айтматова, 66, учебный корпус Колледжа.



Официальный сайт колледжа: <https://kstu.kg/politehnicheskiiy-kolledzh-bishkek>.

Контактные телефоны: +996 (312) 561350, +996 (312) 541930

Контактное лицо: Осмонбек кызы Мээрим, тел. 0702201521.

E-mail: meka.91.kg@mail.ru.

Схема проезда к месту проведения Конкурса прилагается (*Приложение 1*).

4. Требования к Участникам Конкурса

4.1. К участию в Конкурсе допускаются обучающиеся (*далее Участник, Участники*) 2 курса на базе 11 класса, 3 курса на базе 9 класса Колледжа и других учебных заведений системы среднего профессионального образования по ОПОП специальности ТЭОТОП.

4.2. Участниками Конкурса могут быть как один человек, так и команда, состоящая из двух и более человек. Участникам необходимо подать заявку не позднее 5 дней до начала проведения Конкурса, непосредственно в Колледж либо направить на электронную почту контактного лица.

4.3. Участие в Конкурсе осуществляется на добровольной основе.

4.4. Участник должен иметь при себе:

- студенческий билет и/или зачетную книжку;
- справку с места учёбы за подписью руководителя, заверенную печатью учебного заведения;
- спецодежду участников Конкурса с эмблемой команды (*приветствуется*).

5. Порядок и условия проведения Конкурса

5.1. Конкурс организует и проводит организационный комитет Конкурса и конкурсная комиссия Колледжа, состав которых утверждается директором Колледжа.

5.2. Продолжительность Конкурса – 1 день.

5.3. Регистрация Участников проводится при условии предъявления в организационный комитет Конкурса «Студенческого билета» и / или «Зачетной книжки» (*Приложение 2. Регистрационный лист*).

5.4. При проведении Конкурса на городских, областных, республиканских уровнях в Конкурсе могут принимать участие Участники, подавшие заявки согласно данному Положению (*Приложение 3. Бланк заявки*).

5.5. Участники Конкурса прибывают к месту его проведения с сопровождающими лицами. Сопровождающие лица несут ответственность за поведение и безопасность Участников Конкурса в пути следования и в период его проведения.

5.6. В день начала Конкурса проводятся жеребьевка Участников (*Приложение 4. Протокол шифровки и жеребьевки Участников*), а также организационно-ознакомительные мероприятия.

5.7. Организатор Конкурса обеспечивает контроль соблюдения Участниками норм и правил техники безопасности и охраны труда (*Приложение 5. Протокол инструктажа по технике безопасности*).

5.8. При выполнении заданий не допускается использование Участниками дополнительных материалов, электронных книг, мобильных телефонов, флэш-накопителей, наушников и т.п.

5.9. В случае нарушения правил организации и проведения Конкурса, грубого нарушения технологии выполнения работ, правил техники безопасности Участник может быть дисквалифицирован конкурсной комиссией.

6. Структура и содержание заданий Конкурса

6.1. Конкурсные задания состоят из двух частей: теоретической и практической.

6.2. Теоретическое задание может быть представлено в виде тестов и включает в себя 25 вопросов по дисциплинам:

- «Процессы и аппараты пищевых производств»;
- «Технологическое оборудование пищевых производств»
- «Техническое эксплуатация оборудования»;
- «Детали машин».

Теоретические вопросы для подготовки к участию в Конкурсе:

1) Процессы и аппараты пищевых производств:

- Разделение неоднородных систем;
- Перемешивание в жидких средах;
- Тепловые процессы;
- Массообменные процессы;
- Процессы экстракция и ректификация;
- Механические процессы.

2) Технологическое оборудование пищевых производств:

- Машины для обработки овощей;
- Машины для обработки мяса и рыбы;
- Машины для приготовления теста и кремов;
- Весоизмерительное оборудование;
- Контрольно-кассовые машины;
- Теплогенерирующие устройства;
- Жарочно-пекарное оборудование;
- Оборудование для раздачи пищи. Мармиты;
- Торговое холодильное оборудование.

3) Техническая эксплуатация оборудования:

- Классификация машин;
- Общие сведения о машинах и механизмах (виды, назначение, экономическая эффективность применение, принцип действия, правила сборки и правила безопасной эксплуатации).

4) Детали машин:

- Теория работы электромеханического привода;
- Сложные зубчатые механизмы;
- Валы и оси, муфты;
- Устройство, принцип работы, технические характеристика, область применения основных механизмов, типовых деталей и узлов машин;
- Основы расчетов деталей и узлов машин по критериям работоспособности;
- Принципы выбора и конструирования типовых деталей машин.

6.3. Время на выполнение теоретического задания 1 час. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Работа оценивается ведомостями оценок выполнения теоретических заданий (*Приложение 6. Ведомость оценок выполнения теоретического задания*).

6.4. В практической части Конкурса Участники выполняют три комплексных задания.

Комплексное задание I уровня: - расчет производительности данного оборудования.

Комплексное задание II уровня: - составление кинематической схемы оборудования.

Комплексное задание III уровня: - выполнение эскиза детали рабочих органов оборудования из ремонтно-сборочной единицы с нанесением всех необходимых обозначений.

Практическое задание выполняется в соответствии с такими заданиями как:

- устанавливать, налаживать, испытывать, сдавать в эксплуатацию, а также осуществлять текущий ремонт базовых моделей механического и теплового оборудования;
- заниматься подготовкой места для установки торгового оборудования;
- проводить метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики;
- диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования, используя принципиальные гидравлические, кинематические и электрические схемы.

6.5. Выполнение практического задания оценивается в ведомости оценок выполнения практических заданий (*Приложение 7. Ведомость оценок выполнения практического задания*).

7. Критерии оценки конкурса

7.1. Выполнение всех видов заданий оценивается в 100 баллов:

- 25 баллов за выполнение теоретических заданий;
- 75 баллов за выполнение практических заданий.

7.2. При оценке выполненной работы конкурсная комиссия учитывает:

- правильность и полноту выполнения всех видов заданий;
- соблюдение техники безопасности при обслуживании данного оборудования;
- способность самостоятельно решать проблемы в области профессиональной деятельности;
- выполнение нормы времени;
- защиту выполненных работ.

7.3. Победители Конкурса определяются по лучшим показателям. При равенстве показателей Участников Конкурса предпочтение отдаётся Участнику, имеющему лучший результат за выполнение профессионального и практического задания.

7.4. В процессе работы членами конкурсной комиссии заполняются ведомости оценок. По завершении оформляется сводная ведомость оценок выполнения теоретического и практического заданий, а также Акт проведения Конкурса и форма по распределению мест (*Приложение 8. Сводная ведомость оценок выполнения теоретического и практического заданий конкурса профессионального мастерства «Чемпионат профессий». Приложение 9. Акт проведения Конкурса. Приложение 10. Распределение мест.*).

Приложение 1

Схема расположения Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова:





**ПУТЬ К УСПЕХУ
НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!**

Политехнический колледж
КГТУ им. И. Раззакова
720044, г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 2

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ЛИСТ

№ п/п	Ф.И.О. участника конкурса	Тел. номер	Группа	Номер зачетной книжки или студенчес- кого билета	Подпись участника	Приме- чание
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						

**ИЙГИЛИККЕ ЖОЛ
БИЗДЕН БАШТАЛАТ!**



**ПУТЬ К УСПЕХУ
НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!**

Политехнический колледж
КГТУ им. И. Раззакова
720044, г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 4

**ПРОТОКОЛ
шифровки и жеребьевки участников конкурса
«Чемпионат профессии» по ОПОП специальности
«Техническая эксплуатация оборудования в торговле и
общественном питании»**

Дата заполнения «___» _____ 20___ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	Курс обучения, наименование образовательной организации	Наименование шифровки	Номер жеребьевки
1	2	3	4	5

Председатель конкурсной комиссии _____

Заместитель председателя конкурсной комиссии _____

Члены конкурсной комиссии _____



**ПРОТОКОЛ
инструктажа по технике безопасности и охраны труда**

Дата заполнения «__» _____ 20__ г.

№ п/п	Зашифрованное имя участника и номер жеребьевки	Курс обучения, наименование образовательной организации	Ф.И.О. инструкти- рующего	Подпись инструкти- рующего	Подпись инструкти- руемого
1	2	3	4	5	6

Инструкция по технике безопасности и охране труда

1. Общие требования

- 1.1. К работе с электронной аппаратурой допускаются лица прошедшие инструктаж по правилам их безопасной эксплуатации.
- 1.2. Работник должен знать инструкцию по эксплуатации каждого прибора.
- 1.3. Травмоопасность:
 - при включении электронной аппаратуры в сеть;
 - при выключении их из электросети;
 - при работе с неисправными приборами;
 - при несоблюдении инструкции по их эксплуатации.
- 1.4. Включать электронную аппаратуру в сеть в соответствии с потребляемым напряжением, согласно прилагаемым к приборам инструкций.
- 1.5. Соблюдать личную гигиену и чистоту рабочего места.

2. Требования безопасности перед работой

- 2.1. Проверить исправность гибкости и изоляцию электрошнура, вилки, подводящих кабелей.
- 2.2. Очистить прибор от пыли сухой чистой тканью.
- 2.3. Проверить исправность электрической розетки.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Аппаратуру установить на неподвижную подставку.
- 3.2. Не устанавливать вблизи радиаторов водяного отопления.
- 3.3. На экран прибора не должны падать прямые солнечные лучи.
- 3.4. Вытереть насухо руки, включить прибор в сеть.
- 3.5. Не оставлять включенный прибор без присмотра.
- 3.6. Не допускать к работе с электронной аппаратурой посторонних лиц.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае возгорания, короткого замыкания отключить автомат общего питания, сообщить об этом оргкомитету.
- 4.2. О случаях травматизма сообщить оргкомитету.
- 4.3. При пожаре сообщить оргкомитету и службе 103, принять меры к его тушению.



**ПУТЬ К УСПЕХУ
НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!**

Политехнический колледж
КГТУ им. И. Раззакова
720044, г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Отключить прибор от электросети, не дергать за электрошнур.
- 5.2. Произвести очистку прибора чистой тканью.
- 5.3. Не допускать падения приборов электронной аппаратуры.
- 5.4. Не допускать воздействия на подводящие кабели, электрошнуры горячих жидкостей, падения тяжёлых предметов.
- 5.5. О всех недостатках, отмеченных в работе электронных приборов, сообщить администрации.



**ИЙГИЛИККЕ ЖОЛ
БИЗДЕН БАШТАЛАТ!**

И. Раззаков атын. КМТУнун
Политехникалык колледжи
720044, Бишкек ш., Ч. Айтматов пр. 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 6

ВЕДОМОСТЬ
оценки выполнения теоретического задания

(полное наименование специальности)

Дата заполнения «__» _____ 20__ г.

Максимальное количество – 25 баллов, каждый правильный ответ – 1 балл.

№ п/п	Зашифрованное имя участника и номер жеребьевки	Номер вопроса																									Сумма баллов
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
		Оценка по балльной системе																									
1.																											
2.																											
3.																											
4.																											
5.																											
6.																											
7.																											
8.																											
9.																											
10.																											

Председатель конкурсной комиссии _____

Заместитель председателя конкурсной комиссии _____

Члены конкурсной комиссии _____



**ПУТЬ К УСПЕХУ
НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!**

Политехнический колледж
КГТУ им. И. Раззакова
720044, г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 7

**ВЕДОМОСТЬ
оценок выполнения практического задания
«Комплексное задание I уровня»**

_____ (полное наименование специальности)

Дата заполнения « ____ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	Ф.И.О	Наименование критерии оценок				Сумма баллов
		Выполнение нормы времени	Выполнение нормы времени	Выполнение нормы времени	Ошибки	
		Баллы				
		Отлично - 15 б	Хорошо – 12 б	Удовлетворительно – 7 б	(-б)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Примечание

- время отлично – 8 мин. – 15 баллов.
- время хорошо - 10 мин - 12 баллов.
- время удовлетворительно – 12 мин и более - 7балл.

Председатель конкурсной комиссии _____

Заместитель председателя конкурсной комиссии _____

Члены конкурсной комиссии _____



**ИЙГИЛИККЕ ЖОЛ
БИЗДЕН БАШТАЛАТ!**

И. Раззаков атын. КМТУнун
Политехникалык колледжи
720044, Бишкек ш., Ч. Айтматов пр. 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 7.1.

**ВЕДОМОСТЬ
оценок выполнения практического задания
«Комплексное задание II уровня»**

Дата заполнения «____» _____ 20 ____ г. (полное наименование команды)

№ п/п	Ф.И.О	Наименование критерии оценок				Сумма баллов
		Выполнение нормы времени	Выполнение нормы времени	Выполнение нормы времени	Ошибки	
		Баллы				
		Отлично - 15 б	Хорошо – 12 б	Удовлетворительно – 7 б	(-б)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Примечание

- время отлично – 8 мин. – 15 баллов.
- время хорошо - 10 мин. - 12 баллов.
- время удовлетворительно – 12 мин. и более - 7баллов.

Председатель конкурсной комиссии _____

Заместитель председателя конкурсной комиссии _____

Члены конкурсной комиссии _____



**ПУТЬ К УСПЕХУ
НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!**

Политехнический колледж
КГТУ им. И. Раззакова
720044, г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 7.2.

**ВЕДОМОСТЬ
оценок выполнения практического задания
«Комплексное задание III уровня»**

_____ (полное наименование команды)

Дата заполнения « ____ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	Ф.И.О	Наименование критерии оценок				Сумма баллов
		Выполнение нормы времени	Выполнение нормы времени	Выполнение нормы времени	Ошибки	
		Баллы				
		Отлично - 25 б	Хорошо – 20 б	Удовлетворительно – 15 б	(-б)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Примечание

- время отлично – 8 мин. – 25 баллов.
- время хорошо - 10 мин. - 20 баллов.
- время удовлетворительно – 12 мин. и более – 15 баллов.

Председатель конкурсной комиссии _____

Заместитель председателя конкурсной комиссии _____

Члены конкурсной комиссии _____



**ИЙГИЛИККЕ ЖОЛ
БИЗДЕН БАШТАЛАТ!**

И. Раззаков атын. КМТУнун
Политехникалык колледжи
720044, Бишкек ш., Ч. Айтматов пр. 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 8

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
оценок выполнения теоретического и практического заданий
конкурса профессионального мастерства «Чемпионат профессий»**

_____ (полное наименование специальности)

Дата заполнения «___» _____ 20__ г.

№ п/п	Номер участника полученный при жеребьевке	Фамилия , имя, отчество участника	Курс, группа	Оценка теоретического задания (в балах)	Оценка практического задания (в балах)	Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							

Председатель оргкомитета _____

Председатель конкурсной комиссии _____

Члены конкурсной комиссии _____



**ПУТЬ К УСПЕХУ
НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!**

Политехнический колледж
КГТУ им. И. Раззакова
720044, г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 9

АКТ проведения Конкурса

от «__» _____ 20__ года

_____ (место проведения конкурса)

Об итогах ____ тура конкурса профессионального мастерства «Чемпионат профессий»

По специальности _____

Основание проведения конкурса _____

Прибыли и допущены комиссией к участию в конкурсе

№ п/п	Ф.И.О. участника	Наименование учебного заведения	Номер группы, курс	Примечание
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Конкурс проводился на базе _____

Оборудовано рабочих мест для выполнения практического задания:

_____ (наименование, количество)

Теоретическое задание включало вопросы _____

Анализ выполнения задания _____

(подробно указать положительные стороны, недостатки, причины недостатков, рекомендации по их устранению)

Соблюдение правил техники безопасности, дисциплин _____



**ИЙГИЛИККЕ ЖОЛ
БИЗДЕН БАШТАЛАТ!**

И. Раззаков атын. КМТУнун
Политехникалык колледжи
720044, Бишкек ш., Ч. Айтматов пр. 66
Тел.: +996 (312) 561 350 // +996 (312) 541 930
E-mail: college.kgtu@mail.ru

Приложение 10

Распределение мест

Занятое место	Ф.И.О. участника	Наименование учебного заведения	Номер, группы, курс	Сумма баллов теоретического задания	Сумма баллов практического задания	Общая сумма баллов

Краткие выводы о результатах конкурса, замечания и предложения оргкомитета, конкурсной комиссии, участников конкурса и лиц, их сопровождающих, по совершенствованию организации и проведения конкурса:

Председатель оргкомитета _____

Члены оргкомитета _____

Председатель конкурсной комиссии _____

Члены конкурсной комиссии _____