



world skills

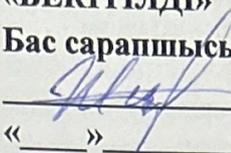
КОНДИТЕРЛІК ІС

Байқау ережесі

Астана 2025 ж

«БЕКІТІЛДІ»

Бас сарапшысы

 Жумагази Ж.

« » 2025 ж.



«БЕКІТІЛДІ»

Астана қаласы Білім

басқармасының басшысы

Сенғазыев К.С.

2025 ж.

ЕРЕЖЕ

Астана қаласы техникалық және кәсіптік колледж студенттері мен кәсіпорындарының 16 және 22 жас аралығындағы жас мамандары үшін «WorldSkills Astana 2025» «Кондитерлік іс» қалалық чемпионатының өтуі туралы

I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. «WorldSkills Astana 2025» «Кондитерлік іс» компетенция қалалық чемпионатын Астана қаласының Білім басқармасы өткізеді.
- 1.2. «WorldSkills Astana 2025» «Кондитерлік іс» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» ШЖҚ МКК
- 1.3. Қатысушылар бейджикпен кәсіби киімде болуы керек
- 1.4. «WorldSkills Astana 2025» «Кондитерлік іс» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.
- 1.5. «WorldSkills Astana 2025» «Кондитерлік іс» қалалық чемпионаты Астана қаласы колледж студенттері мен кәсіпорындардың жас мамандары үшін, «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандықтары бойынша өткізіледі.

II. МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ

- 2.1. Аймақтық чемпионаттың негізгі мақсаты: «WorldSkills Astana 2025» «Кондитерлік іс» чемпионаты Астанада Worldskills қозғалысын насихаттау, шеберліктің осы түрінде біліктілікті көрсету және бағалау.
- 2.2. Чемпионаттың міндеттері: студенттердің кәсіби шеберлік деңгейін анықтау, жұмыс мамандығын танымал ету.
- 2.3. WorldSkills Astana ұлттық чемпионатына қатысу үшін кандидатты анықтау.

III. ӨТКІЗУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

- 3.1. WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионаты 2025 ж. 27-30 мамыр аралығында Астана қаласы, Е-18, 1 үй мекен-жайында орналасқан «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» ШЖҚ МКК өтеді.
Байланыс телефондары: 501652, 87072159238
- 3.2. Өтінімдерді Астана қаласы әкімдігінің «Әдістемелік орталық» МКҚК қабылдайды, эл почта worldskills.astana2025@astana-modern.edu.kz

IV. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТТЫҢ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. «WorldSkills Astana 2025» «Кондитерлік іс» қалалық чемпионатына колледж студенттері мен тамақтандыру кәсіпорындарының мамандары қатыса алады
(1 қатысушыдан)
- 4.2. Чемпионатқа қатысушы кәсіби киімге және бейджикпен қатысуы тиіс:
 - аспазшы күртешесі;
 - шалбар;
 - ақ алжапқыш;
 - ыдыс сүлгісі;
 - мойын орамалы (міндетті емес);
 - қалпақ;

- алды жабық жұмыс аяқ киімі;
- медициналық кітапша.

4.3. Қосымша қажетті құрал-саймандарды өзімен бірге сарапшының келісімі бойынша алып келуге болады.

4.4. Алаңда тыйым салынған материалдар мен жабдықтар: конкурсқа қатысушыларға шикізатты, яғни азық-түлік өнімдерін немесе қоспаларды әкелуге тыйым салынады, алдын ала дайындамалар жасауға рұқсат етілмейді. Презентация үшін өз тарелкаларын пайдалануға рұқсат етілмейді.

V. ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП

5.1. Жеребе салуды СК төрағасы (WSK бас сарапшысы) чемпионат басталғанға дейін өткізеді.

5.2. Конкурстық тапсырма тек практикалық жұмыстан тұрады. Кондитерлік ісі бойынша Чемпионат 2 күнде (1 модуль, 2 модуль, 3 модуль, 4 модуль, 5 модуль) нақты уақыт форматында орындалады. Әрбір модульді орындауға тапсырманың күрделілігіне байланысты 1 сағаттан 6 сағатқа дейін бөлінеді.

5.3. «Жұмбақ тапсырманың» ашылуы және құпия өнімдерді дыбыстау жеребе тастағаннан кейін бірден жүзеге асырылады. 1 сағат ішінде қатысушы өнімдермен танысып, технологиялық карта жасауы керек. Қатысушының тағамды уақытынан бұрын беруге құқығы жоқ. Қатысушыға берілген уақытпен қалған уақыт аралығын (уақыт қалдығы) Сарапшылар хабарлайтын болады. Осы сәт ешқандай кідіріссіз болуы тиіс. Өнімдерді ұсыну белгіленген уақыт шегінде жүзеге асырылады (қосу-алу бір минут). Белгіленген рұқсат етілген уақыттан артық уақытта ұсыну кідірілген жағдайда қосу-алу бір минутқа қосымша айыппұлдық бес минут беріледі, тамақтың кешіктірілген әрбір минутына 0,1 балл шегеріледі. Осы мерзім өткеннен кейін тағам презентациядан алынып, бағаланбайды

Ескерту

Чемпионаттың бірінші күнінде чемпионат сарапшылары конкурс тапсырмасына 30% өзгерістер енгізеді.

5.4. Чемпионатқа екі апта қалғанда өтінімге сәйкес инфрақұрылым тізімін беріңіз (3 қосымша).

VI. WORLDSKILLS ASTANA «КОНДИТЕРЛІК ІС» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ӨТКІЗІЛУ ШАРТЫ ЖӘНЕ КОНКУРС ЖҰМЫСТАРЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЛЕРІ

6.1. Бағалау критерилері

Бұл бөлімде бағалау критерийлері мен берілетін ұпайлар саны (субъективті және объективті) анықталады. Барлық бағалау критерийлері бойынша жалпы балл – 100.

Критерийлер		Баллдар		
		Төреші аспектілері	Объективті бағалау	Барлығы
A	Шоколадты тұғыр	10	10	20
B	Кондитерлік өнімдер және шоколад	8	13	21
C	Презентациялық карамельді мүсін	15	12	27
D	Миниатюралар	8	10	18
E	Модельдеу (жұмбақ тапсырма)	6	8	15
Барлығы				100

Бөлім	Критерилер	Баллдар	Жалпы
-------	------------	---------	-------

А	<p>Гигиена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыртқы түрі және жеке гигиена; - жұмыс орнының тазалығы; - қалдықтармен жұмыс; - шоколад технологиясын, техникасын сақтау; - шоколад тұғырын жасау кезінде кемінде 3 техник, - шикізатқа экономикалық қатынас және қалдықтарды азайту; - тұғырдың өлшемдері, биіктігі 30 см-ден аспайтын, негізі 50 см-ден аспайтын; <p>Дайындау технологиясы және уақытты есептеу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - шикізат жиынтығын дайындау; - арнайы киімнің, кәсіби аяқ киімнің жай-күйі; - еңбек кезінде қауіпсіздік ережелерін сақтау; - технологияны, техниканы және жұмыс дағдыларын сақтау; - технологиялық картада тақырыптың болуы; - портфолио өнімінің сыртқы түрінің сәйкестігі; - өнімдердің уақтылы ұсынуы; 	10	10
В	<p>Дайындау технологиясы және уақытты есептеу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - жұмыс орнын дайындау; - шикізат жиынтығын дайындау; - арнайы киімнің, кәсіби аяқ киімнің жай-күйі; - еңбек кезінде қауіпсіздік ережелерін сақтау; - жұмыс орнында гигиена, тазалық және тәртіп ережелерін сақтау; - технологияны, техниканы және жұмыс дағдыларын сақтау; - өнім саны 10 дана; - технологиялық картаны жасаудың дұрыстығы; - технологиялық картада тақырыптың болуы; - портфолио өнімінің сыртқы түрінің сәйкестігі; - өнімдердің уақтылы ұсынуы; - шикізатқа экономикалық қатынас және қалдықтарды азайту; - кондитерлік өнімдерді дайындау уақытын дұрыс есептеу. 	8	13
С	<p>Презентация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - қызмет көрсету көлеміне сәйкестік; - сыртқы келбеттің эстетикасы; - заманауи әдістер мен технологияларды қолдану; - шығармашылық; - презентацияның анықтығы; - технология мен жұмыс дағдыларын сақтау; - өнімдер Тегіс және біркелкі пішінге ие (жарықтар жоқ); - карамельмен жұмыс істеудің кем дегенде 3 техникасының болуы; - мүсіннің өлшемі 50-75 см; - шикізатқа экономикалық қатынас және қалдықтарды азайту; - технологиялық картаны жасаудың дұрыстығы; - технологиялық картада тақырыптың болуы; - портфолио өнімінің сыртқы түрінің сәйкестігі; 	15	12

	<ul style="list-style-type: none"> - өнімдердің уақтылы тұсаукесері; - «Фьюжн: Шығыс және Батыс» тақырыбының көрінісі; - жұмыстың күрделілігі. шоколадты қолдану. 		
D	<p>Дайындау технологиясы және уақытты есептеу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - жұмыс орнын дайындау; - шикізат жиынтығын дайындау; - арнайы киімнің, кәсіби аяқ киімнің жай-күйі; - еңбек кезінде қауіпсіздік ережелерін сақтау; - жұмыс орнында гигиена, тазалық және тәртіп ережелерін сақтау; - технологияны, техниканы және жұмыс дағдыларын сақтау; - өнім саны 8 дана; - технологиялық картаны жасаудың дұрыстығы; - технологиялық картада тақырыптың болуы; - портфолио өнімінің сыртқы түрінің сәйкестігі; - өнімдердің уақтылы ұсынуы; - шикізатқа экономикалық қатынас және қалдықтарды азайту; - кондитерлік өнімдерді дайындау уақытын дұрыс есептеу. 	8	10
E	<ul style="list-style-type: none"> -арнайы киімнің, кәсіби аяқ киімнің болуы; - еңбек кезінде еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы; -процесс барысында жұмыс орнының гигиенасы мен тазалығын сақтау; -шикізатқа экономикалық қатынас және қалдықтарды азайту; - техника және жұмыс дағдылары; - өнімдер тегіс және біркелкі пішінге ие, жарықтар жоқ; - текстураның күйі. <p>-2 дана бірдей мүсін. Салмағы 60-80 г</p>	6	8
Барлығы			100

6.2. Шегерімдер

Бағаланатын аспектіні бұзғаны үшін сарапшылардың шешімімен балл шегеріледі. Шегерілетін баллдардың саны аспектіге байланысты және объективті бағалау түрінде жіктеледі.

6.3. Дағдыны бағалау критерийлері

Шеберлік критерийлері ұпайдың қалай және не үшін берілгенін нақты түсіндіру қажет. Аспекттердің нақты, қысқаша анықтамалары болуы тиіс. Төменде бағаланатын аспектілердің мысалы келтірілген.

VII. ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

7.1. Чемпионаттың басталуына бір күн қалғанда қатысушылар өздерінің жұмыс орындарына баруына және жалпы тәртіп бойынша ақпарат алуға мүмкіндік алады. Қатысушылар жұмыс орнын меңгеріп, жабдықтармен таныса алады.

7.2. Чемпионаттың барлық қатысушылары үшін қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық өткізу. Техникалық сарапшылардың құжаттармен расталған қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізуін бақылау (№4 Қосымша).

7.3. Қауіпсіздік техникасының салалық талаптары: алғашқы көмек қобдишасының болуы.

**VIII. «WORLD SKILLS ASTANA 2025» «КОНДИТЕРЛІК ІС»
ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҰЙЫМДАСТЫРУ КОМИТЕТІ**

8.1. «WorldSkills Astana 2025» «Кондитерлік іс» чемпионатына жалпы басшылықты құрамына арнайы пәндер оқытушылары мен колледждің өндірістік оқыту шеберлері, чемпионатты өткізуге қатысатын әлеуметтік серіктестердің өкілдері кіретін ұйымдастыру комитеті жүзеге асырады.

8.2. WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының ұйымдастыру комитеті Астана қаласының Білім басқармасы.

8.3. Ұйымдастыру комитетінің қызметіне:

- WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатын дайындау және өткізуге жалпы басшылық жасау»;

- сараптама тобын қалыптастыру және бекіту;

- WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының ережесін әзірлеу және бекіту, WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатын өткізу және ұйымдастыру мерзімін белгілеу;

- WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатына қатысушылардың өкілеттігін тексеру;

- WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының қорытындысын талдау және қорытынды есеп жасау кіреді.

8.4. WSK чемпионатын өткізу үшін СК төрағасы (WSK бас сарапшысы) мен сарапшылар құрамында сараптамалық кеңес (СК) құрылады. (№5 Қосымшада). Сарапшылар колледж өкілдері мен әлеуметтік серіктестерден құралады. Кеңес чемпионат басталғанға дейін өткізіледі, онда сарапшылар арасындағы міндеттер бөлінеді және жұмыс регламенті келісіледі.

8.5. Сараптамалық кеңестің (СК) қызметіне:

- WSK турниріне қатысушылардың байқау тапсырмаларын орындауын тексеру;

- тексеру нәтижелерін бағалау;

- WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының жеңімпаздарын анықтау кіреді.

8.6. Сараптамалық кеңестің (СК) барлық шешімдері хаттамаланады (№6 Қосымша) және оған ұйымдастыру комитетінің мүшелері қол қояды.

**IX. «WORLD SKILLS ASTANA 2025» «КОНДИТЕРЛІК ІС» ҚАЛАЛЫҚ
ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ЖАРИЯЛАУ ЖӘНЕ
ЖЕҢІМПАЗДАРДЫ МАРАПАТТАУ**

9.1. WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының қорытындысы WSK қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысын қорытындылайды.

9.2. Қорытындылар жеке шығарылады.

9.3. WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатындағы орындар балл қорытындысы бойынша анықталады.

9.4. Сарапшылар команданың тапсырмаларын тексереді.

9.5. WorldSkills Astana «Кондитерлік іс» чемпионатының жеңімпаздарын марапаттау үшін жеке келесі орындар беріледі:

- бірінші орын - алтын жүлдегер;

- екінші орын - күміс жүлдегер;

- үшінші орын - қола жүлдегер.

№1 Қосымша

WSK қалалық чемпионаты (Астана қаласы)
«Кондитерлік іс» қатысушыларының тізімі

№ р/с	Т.А.Ә.	Мекеме, қатысушы	Жетекші

Модуль А: Шоколадты тұғыр

Биіктігі 30 см-ден аспайтын шоколадты тұғырында беріледі.

Тұғырды жасау кезінде сіз шоколадпен жұмыс істеудің кез келген техникасын пайдалана аласыз. Кемінде 3 әдісті қолдану керек.

«Фьюжн: Шығыс пен Батыс» тақырыбын көрсетуі керек.

Қалыптарды және/немесе қалыптарды пайдалануға рұқсат етіледі.

Ол қалыңдығы 3 мм-ден аспайтын жалпақ қарапайым мөлдір (акрил) ыдысқа орнатылады, оны қатысушы өзімен бірге алып келуі керек (ыдыстың өлшемі мен пішіні жасалған кіріспеге сәйкес келуі керек).

Модуль В: Кондитерлік өнімдер мен шоколад

Қатысушы конфеттің 1 түрін жасауы керек, корпусты конфет жасау.

Өндіріс техникасы - корпус

Бір конфеттің салмағы декорацияларды қосқанда әр түрлі болуға рұқсат етілген. Қатысушының таңдаған формасына байланысты.

Модуль тапсырмасын орындау үшін кез келген комбинациядағы шоколадтың әртүрлі түрлерін (қара, сүтті және ақ) пайдалануға болады.

Конфеттер саны - әр түрдегі 10 дана:

- шоколад өнімдерін марципанмен, қантпен немесе изомальт элементтерімен безендіруге рұқсат етілмейді;

- декор тақырыпты көрсетуі керек.

Өнімдер 5 данамен беріледі. (он) әр түрдегі кэмпиттер презентация үстелінде ұйымдастырушылар ұсынған 30x40x1,5 см акрил стендінде ұсынылуы тиіс.

5 дана. Ұйымдастырушылар дәм татуға және бағалауға ұсынған бір тағамға әр түрдегі (төрт) конфет беріледі.

Модуль С: Карамельден жасалған презентация мүсіні

Қатысушы тек қантты, изомальт өнімдерін пайдалана отырып, кемінде 3 (үш) әдісті қолдана отырып, өзінің дизайны бойынша презентация мүсінін жасауы керек: (күю, мүсіндеу, бояу, жылтырату, мүсіндеу, қалыптарды қолдану, қаптау, кесу) және т.б.

Мүсін «Фьюжн: Шығыс және Батыс» тақырыбын көрсетуі керек.

Қалыптарды пайдалануға рұқсат етілген, бірақ оларды барынша азайту керек.

Мүсін максимум 50см x 50см, кем дегенде 50-75 см биіктікте болуы керек.

Сыртқы немесе ішкі тірек құрылымдарына рұқсат етілмейді.

Презентация: ұйымдастырушылар ұсынған тұғырда (50x50смx1,5 см), презентация үстелінде.

Модуль D: Миниатюралар

Қатысушы 8 дана бірдей 5 компонентті миниатюралар түрін жасауы керек.

Миниатюра декоры «Фьюжн: Шығыс және Батыс» тақырыбын көрсетуі керек.

Салмағы 1 дана 50-80 г болуы керек. Өнімде міндетті түрде: жеміс немесе жидек болуы тиіс. Декор шоколадтан жасалуы міндетті.

Презентация: ұйымдастырушылар ұсынған тұғырда, презентация үстелінде.

Модуль E: Модельдеу (жұмбақ тапсырма)

Мастиканы (марципан және/немесе қант пастасы) қолдана отырып, қатысушылар бірдей типтегі екі (2) фигураны жасауы керек.

Фигуралардың фотосуретін бас сарапшы күннің басында модуль орындалған күні брифингте ұсынады.

Фигураның салмағы кем дегенде 60 г және максимум 80 г болуы керек.

Бір типтегі екі фигура бірдей көрінуі керек және салмағы, пішіні мен түсі бойынша бірдей болуы керек.

Әр фигура бөлек тұруы керек және презентация стендінен оңай бөлінуі керек (өлшеу үшін).

Өндіріс техникасы аэрографты, бояуды, балқытуды және пастаны бояуды қамтуы мүмкін.

Шоколадпен және какао майымен жабуға рұқсат етілмейді.

Қалыптар мен прерстерді пайдалану мүмкін емес; барлық жұмыс қолмен жасалуы керек, бірақ кесу мен модельдеу құралдарын қолдануға болады.

Дайын өнімдерде тірек жақтау элементтері болмауы керек.

Тек марципан мен қант пастасын қолдануға болады, аз мөлшерде коро түрінде қоспағанда

Тапсырмаға қосымша.

№1 Қосымша

ӨНІМДЕР ТІЗІМІ

Байқау өнімдердің бірыңғай тізімін пайдаланады. Өнімдер тізіміне элементтерді қосуға немесе жоюға тыйым салынады. Сынақ жобасын аяқтау үшін бәсекелестер тек осы тізімде көрсетілген өнімдерді пайдаланады. Өнімдер тізімі чемпионатқа екі апта қалғанда толтырылып, ұйымдастырушыларға жіберілу керек. Өнімдердің саны барлық күндер үшін көрсетілген. Қатысушы қай күні және қанша қажет екенін көрсетеді. Тізімде ескертпе орны бар. Қатысушыға тұтас апельсин қажет болса, ол мұны жазбаға жаза алады. «Жұмбақ тапсырма» өнімдері мен міндетті өнімдер қатысушыларға бірдей мөлшерде беріледі және тапсырыс берудің қажеті жоқ. Қатысушыға ұсынылған өнімдердің толық көлемі қажет болмаса, ол оларды тоңазытқышқа салып, таңбалауына болады.

Өнімдер тізімі Word қосымшасында сынақ жобасымен бірге жарияланады. Ол бірдей форматта толтырылуы керек.

Қатысушыларға арналған нұсқаулар

Қосымша керек-жарақтарды, жеуге жарамсыз элементтерді өнімдерді ұсыну кезінде пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!

Жалпы кестедегі өнімдерді пайдалануға рұқсат етіледі.

Өнімдер тізімінен, өнімдерді технологиялық картаға сәйкес пайдалануға рұқсат етіледі.

Сайысқа қатысушының құрал қорабындағы материалдар, құрал-жабдықтар мен құралдар

Құралдар жинағы модульдерді орындауға қажетті құралдарды қамтуы керек

Жарыс алаңында тыйым салынған материалдар, жабдықтар мен құралдар

Алаңда бар ұқсас жабдықты қоспағанда, жарыс басталар алдында дереу қауіпсіздік жөніндегі сарапшымен келісілуі тиіс. Қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.

Тапсырма сипаттамалары

Тоңазытқыштарда шикізатты, жартылай фабрикаттарды бөлек сақтауды ұйымдастыру керек

Раковиналар мен жұмыс беттері шашырамауы керек

Сіз таза, жинақы, жақсы күтімді жұмыс жасауыңыз керек. Жұмыстың басында, тапсырмаларды орындау кезінде және тазалаудан кейін жұмыс соңында қолды жуу керек.

Сіз таза, ұқыпты және тиімді жұмыс істеуіңіз керек

Дұрыс жеке қорғаныс құралдарын пайдаланып қауіпсіз жұмыс істеу керек

Ластану болмауы керек; өнімдер бөлек сақталуы керек, ал барлық дайындамалар буып-түйілген/тартылған және таңбаланған болуы керек.

Өнімдерге артық шығын болмауы керек.

№3 Қосымша

Қатысушылардың жұмыс орнындағы еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі бойынша нұсқаулық хаттамасы WSK қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

№ р/с	Сарапшының/	Нұсқаулықтан өтуші қатысушының/сарапшы	Нұсқаулық етуші	Нұсқау лық
----------	-------------	---	--------------------	---------------

	қатысушының Т.А.Ә.	ның қолы	техникалық сарапшының Т.А.Ә.	берушінің қолы

№ 4 Қосымша

Сарапшылар тізімі
WSK қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

№ р/с	Т.Ә.А	Жұмыс орны, қызметі	Электронды мекен жайы және телефоны

№ 5 Қосымша

Сарапшылар комиссиясының хаттамасы
WSA қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

ХАТТАМА

Астана қаласы WSK қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысы күзіреттілік бойынша _____

Қатысқандар:

СК төрағасы (WSK бас сарапшысы): _____ күзіреттілік бойынша _____

Сарапшылар:

- 1.
- 2.
- 3.

1. Жарысқа қатысқандар ___ адам

СК төрағасы (WSK бас сарапшысы): _____ күзіреттілік бойынша _____

Сарапшылар:

№ р/с	Қатысушының Т.А.Ә	Облыс/қала	Қатысушының баллдық көрсеткіші

1. Баллдық көрсеткіш негізінде сарапшылар кеңесі мүшелерінің шығарған қорытындысы бойынша жүлделі орынға ұйғарылады:

Орын	Қатысушының Т.А.Ә.	Қатысушы ұйымы	Облыс/қала	Балл саны

Сонымен қатар басқа номинациялар:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

СК төрағасы

_____ күзіреттілігі бойынша

Сарапшылар: