



**Аналитическая справка
об итогах административных контрольных срезов знаний по освоению
обучающимися циклов и разделов
основной профессиональной образовательной программы
ГБПОУ РК «РКИГ»**

В соответствии с решениями цикловых методических комиссий, контрольных срезов знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы проводились в период с _____ по 24.12.2021 г.

Профессия/специальность	Сроки проведения
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	с 20.12.2022 по 24.12.2022
43.02.10 «Туризм»	с 06.12.2021 по 10.12.2021.
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	с 22.11.2021 по 24.11.2021.
43.02.14 «Гостиничное дело»	22.12.2022 по 24.12.2022.
54.01.20 «Графический дизайнер»	с 20.12.2022 по 24.12.2022

Цель проведения:

- проверить состояние знаний, умений, навыков обучающихся по профессиональным дисциплинам и получить информацию для наблюдения динамики качества обучения
- наметить пути ликвидации пробелов в знаниях обучающихся

Форма проверки – контрольные задания, которые позволили дать точно и объективно количественную и качественную характеристику уровню достижений обучающихся по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы в ГБПОУ РК «РКИГ». Анализ результатов выполнения контрольных заданий способствовал выявлению элементов содержания, вызывающих наибольшие затруднения.

43.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Были сформированы контрольные срезы по МДК.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» в группах 2.6 ООП, 3.97 ООП, 3.98 ООП, 4.87 ООП.

В ходе проведения среза по МДК.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК.06 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

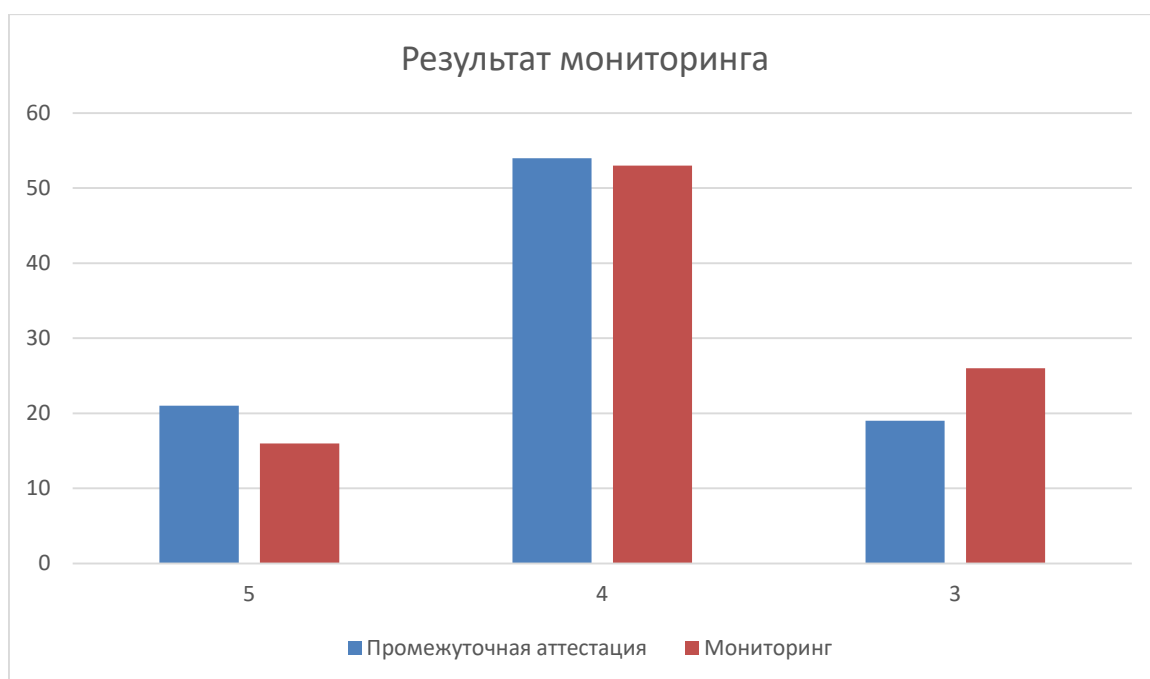
- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- уметь:
 - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
 - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
 - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
 - осуществлять расчет с посетителями;
 - принимать рациональные управленческие решения;
 - применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
 - регулировать конфликтные ситуации в организации;
 - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
 - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
 - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
 - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
 - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- знать:
 - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
 - классификацию услуг общественного питания;
 - этапы процесса обслуживания;
 - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
 - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
 - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
 - цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
2.6 ООП	25	100	25/25	100	4	16	13	52	8	32	-	-	68
			25/25	100	3	12	12	48	10	28	-	-	60
3.97 ООП	24	100	24/24	100	5	21	14	58	5	21	-	-	79
			24/24	100	4	17	14	58	6	25	-	-	75
3.98 ООП	22	100	22/22	100	6	27	14	64	2	9	-	-	91
			22/22	100	5	23	14	64	3	14	-	-	87
4.87 ООП	24	100	24/24	100	6	25	14	58	4	17	-	-	83
			24/24	100	4	17	13	54	7	29	-	-	71



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Результаты контрольных срезов обучающихся групп 2.6 ООП, 3.97 ООП, 3.98 ООП, 4.87 ООП по МДК 02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

43.02.10 ТУРИЗМ

Были сформированы контрольные срезы по профессиональному модулю в группе 1.32Т.

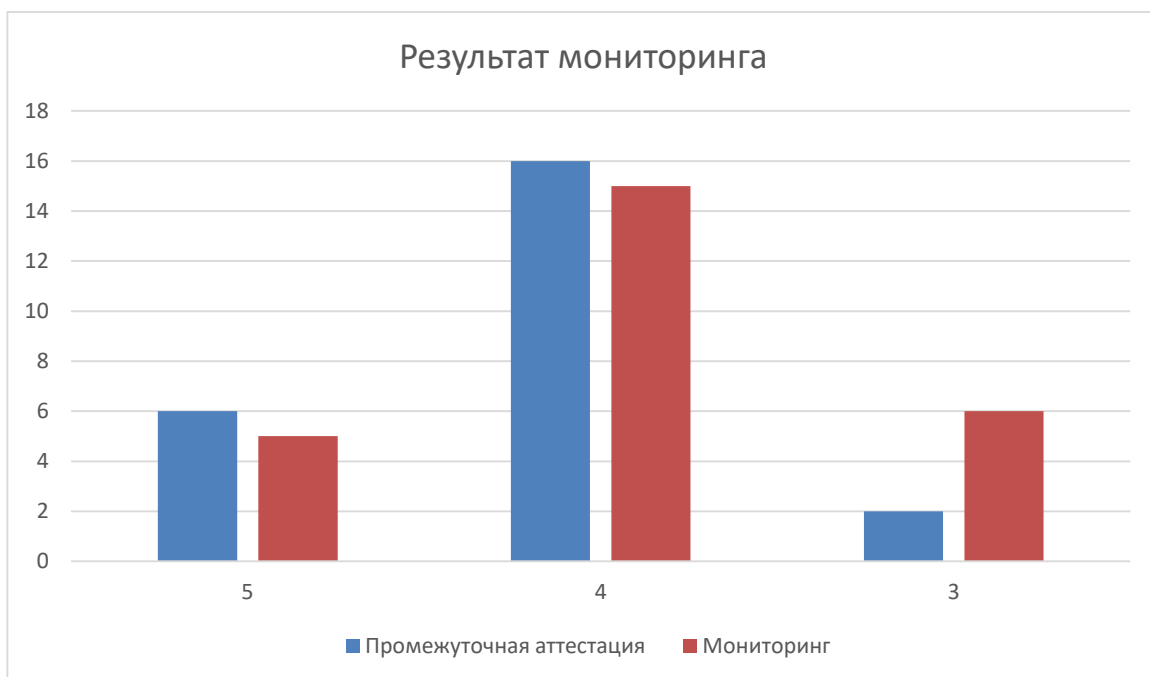
Название профессионального модуля: ПМ.01. «Предоставление турагентских услуг» (МДК 01.01 Технология продаж и продвижения турпродукта, МДК 01.02 «Технология и организация турагентской деятельности»).

В ходе проведения среза по профессиональному модулю проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

- ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.
- ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.
- ПК 1.4 Рассчитывать стоимость турпакета в соответствии с заявкой потребителя.
- ПК 1.5 Оформлять турпакет (турпутевки, ваучеры, страховые полисы).
- ПК 1.6. Выполнять работу по оказанию визовой поддержки потребителю.
- ПК 1.7 Оформлять документы строгой отчетности.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
1.32Т	25	100	24	96	6	24	16	67	2	8	-	-	91
			24	96	5	21	15	62.5	4	17	-	-	83.5



43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Были сформированы контрольные срезы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям:

ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

В ходе проведения среза по дисциплине/профессиональному модулю проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Умения:

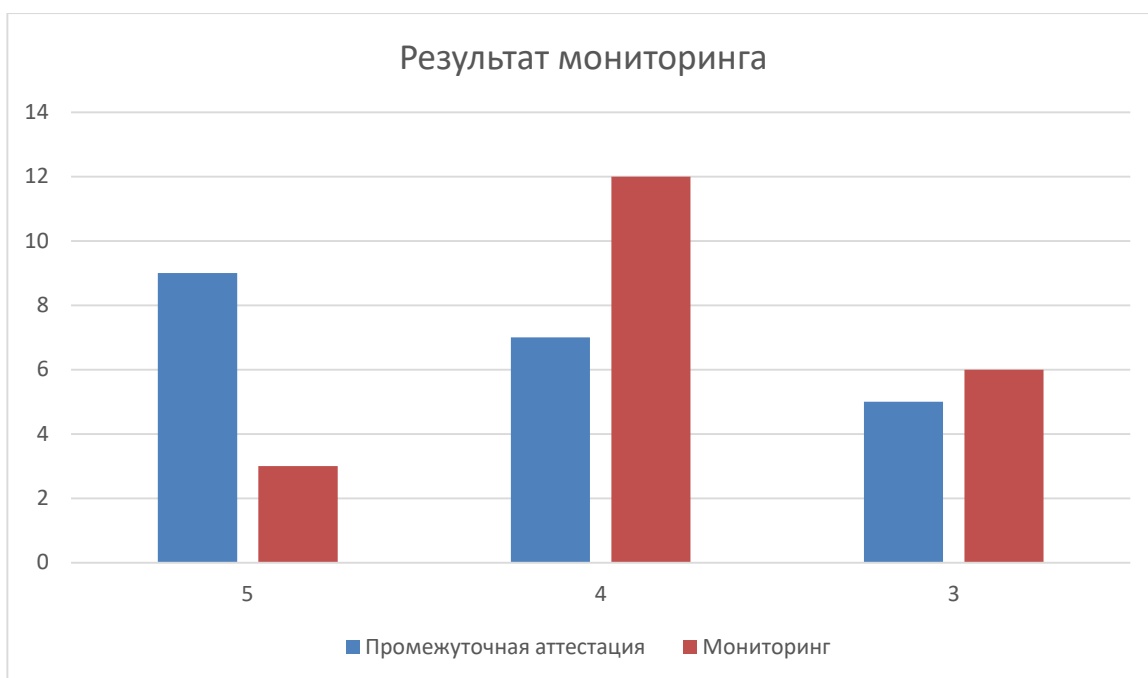
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД 3</i>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
3.96.ПКД	21	100	21	100	9	42,9	7	33,3	5	23,8	-	-	76,2
			21	100	3	14,3	12	57,2	6	28,5	-	-	71,5



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Что относительная успеваемость в группе составила 100%, относительное качество по профессиональному модулю снизилось на 4,7%. В работах были допущены типичные ошибки, связанные с формированием компетенций ПК.3.5, ПК.3.6, ПК3.7.

43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Были сформированы контрольные срезы по МДК.04.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» в группах 2.12 ГД, 3.99 ГД.

В ходе проведения среза по МДК.04.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

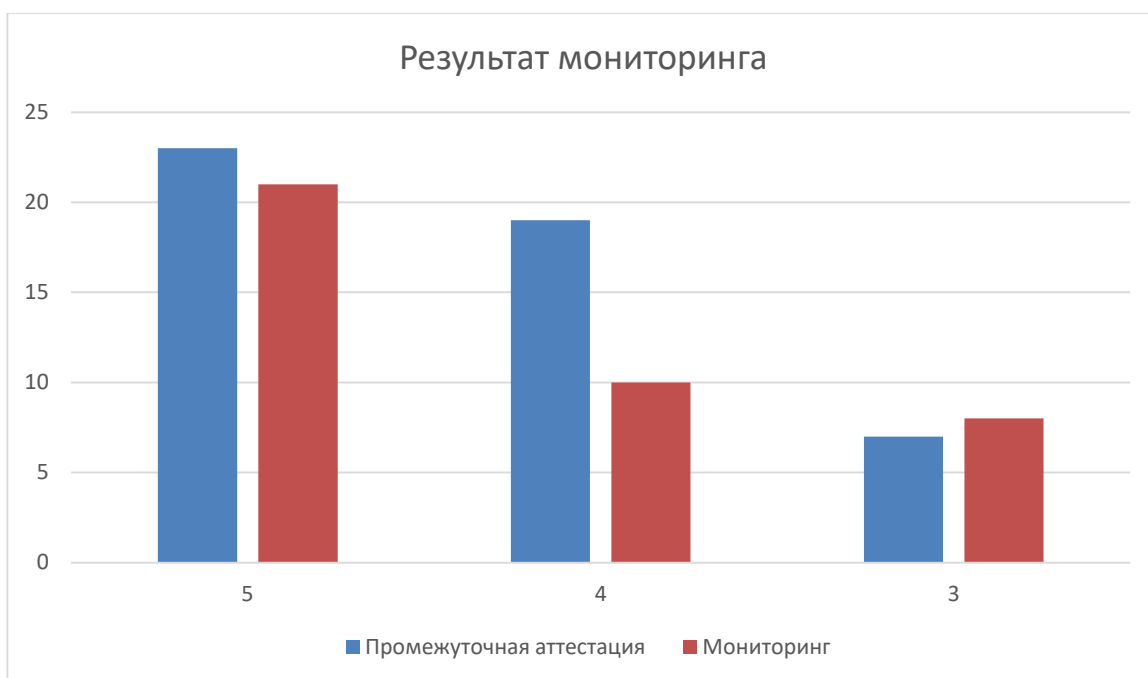
Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
2.12 ГД	24	100	24	100	11	46	11	46	2	8	-	-	92
			24	100	10	42	10	42	4	16	-	-	84
3.99 ГД	25	100	25	100	12	48	8	32	5	20	-	-	80
			25	100	11	44	10	40	4	16	-	-	84



Анализируя работы обучающихся, можно сделать следующий вывод:

Результаты контрольных срезов обучающихся групп по МДК.04.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» в группах 2.12 ГД, 3.99 ГД, 3.3. ГД показали, что большинство обучающихся усвоили материал на оптимальном и допустимом уровне.

54.01.20 «Графический дизайнер»

Мероприятие по контролю проводилось с 20.12.2021 г. по 24.12.2021 г.

Были сформированы контрольные срезы по профессиональному модулю:
МДК.02.03 Многостраничный дизайн

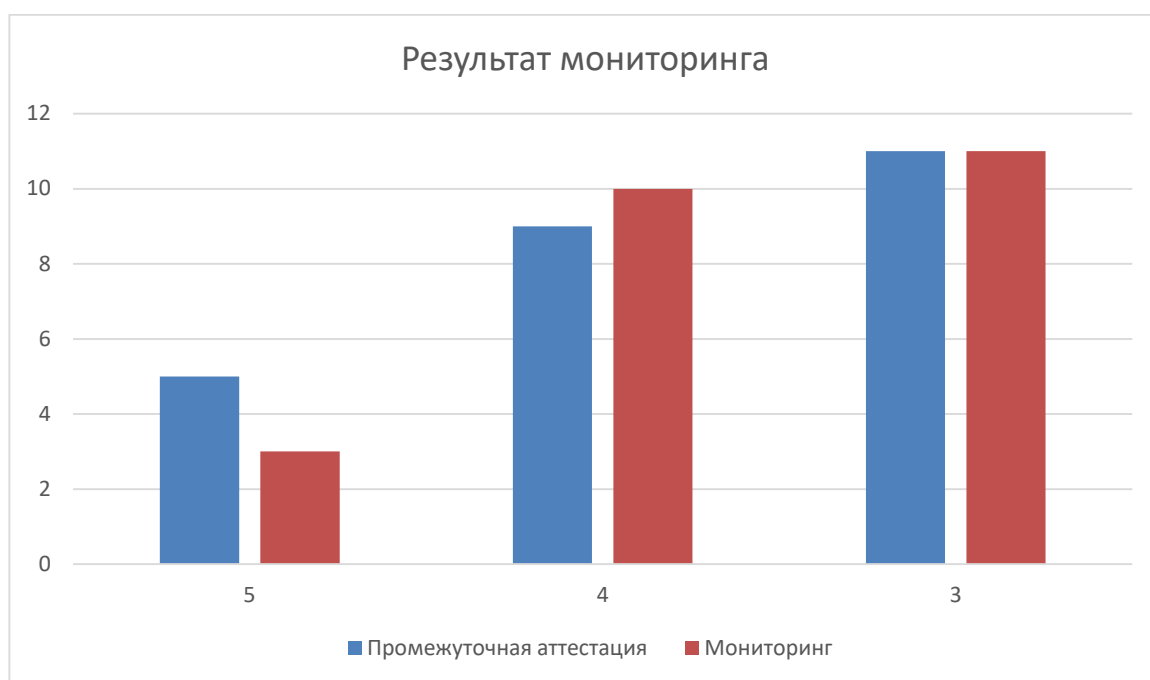
В ходе проведения среза по профессиональным модулям проверялись следующие знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции:

- выбирать материалы и программное обеспечение с учетом их наглядных и формообразующих свойств;
- выполнять эталонные образцы объекта дизайна в макете, материале и в интерактивной среде;
- сочетать в дизайн–проекте собственный художественный вкус и требования заказчика;
- создавать цветовое единство;
- защищать разработанный дизайн–макет;
- технологические, эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к материалам;
- современные тенденции в области дизайна;
- разнообразные изобразительные и технические приёмы и средства дизайн–проектирования.
- ПК 2.1. Планировать выполнение работ по разработке дизайн–макета на основе технического задания.
- ПК 2.2. Определять потребности в программных продуктах, материалах и оборудовании при разработке дизайн–макета на основе технического задания

- ПК 2.3. Разрабатывать дизайн–макет на основе технического задания.
- ПК 2.4. Осуществлять представление и защиту разработанного дизайн–макета.
- ПК 2.5. Осуществлять комплектацию и контроль готовности необходимых составляющих дизайн–макета для формирования дизайн–продукта.

Результат:

Группа	Кол-во чел. в группе	%	Кол-во семестровых оценок / писавших работу	%	5	%	4	%	3	%	2	%	Кач-во
2.16 ГрД	24	100	25	100	5	20	9	36	11	44	-	-	56
			24	100	3	12,5	10	41,7	11	45,8	-	-	54,2



Анализируя семестровые оценки и контрольные срезы обучающихся, можно сделать следующий вывод, что при выполнении работ выявлены незначительные пробелы в знаниях по темам:

Создание связанных публикаций с использованием структуры книги Book.

Макетирование страниц журнала. Особенности верстки «в обрез».

Показали стабильные знания по темам:

Особенности макетирования и верстки газеты.

Макетирование газеты с использованием мастера–шаблонов.

Анализ уровня знаний обучающихся группы 2.16.ГрД позволил определить, что в целом материал усвоен хорошо, однако некоторые разделы требуют повторения и закрепления материала.

РЕКОМЕНДАЦИИ

С 06 по 10 декабря 2021 г. был проведен административный контрольный срез знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы за 1 семестр по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рассмотреть результаты контрольного среза на заседании ЦМК «ПКД», выявить темы, по которым допущены ошибки, внести изменения в рабочую программу ПМ.03, а также в поурочную документацию с целью устранения пробелов в знаниях и умениях, формировании компетенций по направлению «Поварское и кондитерское дело». Преподавателям использовать в работе разноуровневое и дифференцированное обучение, учитывая индивидуальные особенности каждого обучающегося. Преподавателям уделять больше внимания междисциплинарным связям.

С 06 по 10 декабря 2021 г. был проведен административный контрольный срез знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы за 1 семестр 43.02.10 «Туризм»..

Поставленная цель определила характер проверочных заданий, форму контроля и оценку выполнения работы. Проверка достижения уровня обязательной подготовки обучающихся проводилась с помощью заданий обязательного уровня на конец 1 семестра.

Писали обучающиеся 1, 2 курсов в форме написания контрольного среза и в форме тестирования по профессиональному модулю.

Сравнив их оценки за срез с оценками за экзамен по МДК, вынесены рекомендации усилить работу по формированию компетенций:

ПК 1.1 Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации

ПК 1.4 Рассчитывать стоимость турпакета в соответствии с заявкой потребителя.

С 20 по 24 декабря 2021 г. был проведен административный контрольный срез знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы за 1 семестр по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Поставленная цель определила характер проверочных заданий, форму контроля и оценку выполнения работы. Проверка достижения уровня обязательной подготовки обучающихся проводилась с помощью заданий обязательного уровня на конец семестра.

Задания выполняли обучающиеся 2,3,4 курсов в форме написания контрольного среза и в форме тестирования по профессиональному модулю.

Сравнив их оценки за срез с оценками за семестр по МДК, вынесены рекомендации усилить работу по формированию компетенций, обучать преподавателей и обучающихся стандартам WSR, и готовить группы к сдаче демонстрационного экзамена

С 20 по 24 декабря 2021 г. был проведен административный контрольный срез знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы за 1 семестр по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Сравнив их оценки за срез с оценками за семестр по МДК, вынесены рекомендации усилить работу по формированию компетенций, обучать

преподавателей и обучающихся стандартам WSR, и готовить группы к сдаче демонстрационного экзамена.

С 20 по 24 декабря 2021 г. был проведен административный контрольный срез знаний по освоению обучающимися циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы за 1 семестр по профессии 54.01.20 «Графический дизайнер».

1. Преподавателям МДК:

- а) проанализировать на заседаниях ЦМК результаты контроля;
- б) не допускать нестабильности качества знаний;
- в) не допускать завышения оценок обучающимся, объективно оценивать знания согласно критериям оценок;
- г) при выборе форм и методов работы, учитывать возрастные и индивидуальные особенности каждого обучающегося.

Справку подготовили:

методист ГБПОУ РК «РКИГ»

Председатель ЦМК «ПКД»

Председатель ЦМК «ГД»

Председатель ЦМК «ОООП»

Председатель ЦМК «Туризм»

Председатель ЦМК «ГрД»

Донченко Я.А.

Горченева Е.В

Щербакова Е.В

Николаенко А.В.

Воронина И.А.

Мазур Н.В.