СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Директор ГУ «Брестский областной начальник главного управления

учебно-методический центр по образованию

профессионального образования Брестского облисполкома

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.К.Ковалевский \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Н.Просмыцкий

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**ПРОГРАММА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЕДУЩЕГО**

УЧРЕЖДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«НОВОМЫШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ**

**ЛИЦЕЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

ПО ТЕМЕ: «НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПО КВАЛИФИКАЦИИ

**«ПОВАР»**

НА 2021-2024 ГОДЫ

Новая Мышь

2021

**1.Тема:** «Научно - методическое обеспечение по квалификации «Повар»

**2.  Актуальность направления деятельности.**

Возрастающие потребности современного производства требуют высококвалифицированных рабочих соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособных на рынке труда, свободно владеющих своей профессией на уровне мировых стандартов, готовых к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

В связи с этим важнейшей задачей является повышение качества подготовки квалифицированных рабочих с профессионально-техническим образованием. Спрос на специалистов-поваров по-прежнему является стабильным и устойчивым.

Профессия «Повар» непосредственно связана с основными технологическими процессами кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов. Возникновение квалификаций, их специализация по разновидностям блюд, квалификационным разрядам связана с особенностями основных технологических процессов кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Современные условия требуют высокого качества подготовки рабочего. С одной стороны – это профессиональные знания и умения учащихся ПТО, способности использовать приобретенные знания в изменяющихся условиях производства, с другой - профессионал должен уметь планировать свою деятельность, принимать оперативные решения на основе анализа ситуации, контролировать ход результатов труда, стремиться к постоянному повышению профессиональных знаний и развитию своих способностей. Это, в свою очередь, повышает требования к преподавателям и мастерам производственного обучения.

На повышение качества профессионального образования влияет ряд условий:

наличие компетентного педагогического состава и непрерывное повышение уровня его профессиональной квалификации;

наличие соответствующей материально-технической и учебно-методической базы;

наличие комплексного методического обеспечения учебно-производственного процесса;

социальное партнерство;

обеспечение системного образовательного мониторинга и др.

В условиях научно-технического прогресса происходит регулярное обновление ассортимента блюд, рецептур, оформления закусок, блюд с учетом современных требований. Все это требует от будущих поваров повышенной профессиональной компетентности.

С целью повышения качества профессионально-технического образования необходимо разрабатывать и совершенствовать научно-методическое обеспечение квалификации «Повар». Научно-методическое обеспечение способствует реализации требований образовательных программ и образовательных стандартов профессионально-технического образования. Актуальность разработки структурных элементов УМК связана с тем, что создание разработанных методических средств, их реализация позволяют повысить результативность процесса обучения будущих специалистов и качество работы педагога.

Планируемая работа носит практический характер и будет полезна не только педагогическим работникам, но и разработчикам УМК, руководителям учреждений, обеспечивающих реализацию образовательных программ профессионально-технического образования по квалификации «Повар».

**3.Цель деятельности:** Создание оптимальной системы средств нормативного и учебно-методического обеспечения, средств обучения и контроля профессионально-технического образования по квалификации «Повар».

**4.Задачи деятельности:**

1. Проанализировать состояние образовательного процесса при обучении по квалификации «Повар» и определить конкретные меры по его совершенствованию.

2. Повысить профессиональный уровень педагогических работников.

3. Разработать структурные элементы учебно-методических комплексов по учебным предметам профессионального компонента квалификации «Повар».

4. Апробировать в учебном процессе разработанных структурных элементов научно-методического обеспечения квалификации «Повар».

5. Провести мониторинг результативности внедрения и применения структурных элементов учебно-методического комплекса в учебно-производственном процессе.

**5. Сроки реализации.**

Сроки реализации деятельности ведущего в системе профессионально-технического образования УО «Новомышский государственный профессиональный лицей сельскохозяйственного производства» по направлению: «Научно-методическое обеспечение профессионально-технического образования по квалификации «Повар»: 2021 – 2024 гг.

**6.Предполагаемый результат**

1. Разработка тематических кроссвордов, учебных пособий, учебно-методических пособий, ЭСО, опорных конспектов, средств контроля, раздаточного материала, проведение открытых уроков (воспитательных мероприятий) по учебным предметам профессионального компонента по квалификации «Повар».

2.Подготовка высококвалифицированного рабочего через информационное, кадровое, методическое обеспечение.

**7.Состав творческой группы по разработке структурных элементов УМК**

1.Потапова И.С. – методист.

2.Дорошевич В.М. – старший мастер.

3.Лушкевич Т.И. – преподаватель.

4.Молош А.В. – мастер производственного обучения.

5.Абрамович Т.В. – мастер производственного обучения.

6.Иванова Е.А. – мастер производственного обучения.

7.Протопопов Н.В. – мастер производственного обучения.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание деятельности** | **Форма работы** | **Участники взаимодействия** | **Ответственный** | **Сроки проведения (выполнения)** | **Результаты деятельности** | |
| **I ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ЭТАП** | | | | | | | |
| 1 | Рассмотрение и утверждение состава творческой группы по реализации программы деятельности ведущего в системе ПТО учреждения образования | Заседание методической комиссии | Администрация, члены методической комиссии | Методист  Потапова И.С.,  старший мастер Дорошевич В.М. | Май 2021 | Приказ о создании творческой группы | |
| 2 | Обсуждение проекта программы по реализации деятельности ведущего в системе профессионально-технического образования | Заседание методической комиссии | Администрация, преподаватели, мастера п/о | Методист  Потапова И.С. | Май 2021 | Протокол педсовета,  Программа деятельности ведущего на 2021-2024 годы | |
| 3 | Анализ научно-методического обеспечения образовательного процесса по квалификации «Повар» | Заседание МК, проверка наработанных материалов | Педагогические работники, руководитель МК | Методист  Потапова И.С.  Зав.отд.Гутько И.Е. | Сентябрь – октябрь  2021 г. | Проект предложений в программу | |
| 4 | Организация работы с педагогическими работниками по повышению их квалификации | Курсы повышения квалификации, стажировка, ИМС, методические совещания | Участники творческой группы | Методист  Потапова И.С.,  старший мастер Дорошевич В.М. | 2021 –  2022 гг. | Открытые уроки, методические разработки, рекомендации | |
| 5 | Семинар – практикум «Методология использования современных образовательных технологий в образовательном процессе» | Семинар – практикум | Участники творческой группы | Методист  Потапова И.С. | Февраль  2022 г. | Методические рекомендации,  методические разработки | |
| 6 | Рассмотрение вопросов по направлению деятельности ведущего учреждения образования | Педагогический совет | Администрация, преподаватели, мастера п/о | Методист  Потапова И.С. | Август 2021  ежегодно январь, май | Протокол педагогического совета | |
| 7 | Обновление на сайте учебного заведения страницы «Деятельность ведущего УО» | Работа творческой группы | Методист  Потапова И.С., инженер -электроник  Беляев Е.Г. | Методист  Потапова И.С. | Сентябрь  2021 г. – май 2024 г. | Программные проекты | |
| 8 | Рассмотрение вопросов повышения профессиональной компетентности педагогов по темам самообразования | Заседание ИМС | Участники творческой группы | Зам. директора по УПР Милто Е.И.,  методист  Потапова И.С. | Сентябрь  2021г, далее ежегодно | Протокол ИМС | |
| **II ПРОГНОСТИЧНО-ПРОЕКТИРОВОЧНЫЙ ЭТАП** | | | | | | | |
| 1 | Организация и проведение психолого-педагогических исследований по темам проекта (анкетирование, диагностика, тестирование) | Заседание МК | Педагогические работники | Методист  Потапова И.С. | Октябрь – ноябрь  2021 г. | Материалы исследований, аналитические материалы, рекомендации | |
| 2 | Семинар «Требования, предъявляемые заказчиками- кадров к выпускнику» | Семинар | Педагогические работники, представители предприятий | Старший мастер  Дорошевич В.М. | Апрель  2024 г. | Материалы семинара | |
| 3 | Корректировка учебно-программной документации | Заседание МК | Администрация, преподаватели, мастера п/о | Зам. директора по УПР  Милто Е.И.  Методист  Потапова И.С. | Ежегодно, май 2021, 2022, 2023 гг. | УПД | |
| 4 | Проектная деятельность в учреждении профессионально-технического образования | Круглый стол | Творческая группа | Методист  Потапова И. С. | Ноябрь  2024 г. | Методические материалы | |
| 5 | Анализ требований образовательного стандарта, заказчиков-кадров, предъявляемых к качеству подготовки учащихся по профессии «Повар» | Заседание методической комиссии | Мастера п/о, преподаватели | Методист | Сентябрь 2021, сентябрь 2022, сентябрь 2023 | Протокол заседания МК | |
| 6 | Мониторинг качества подготовки учащихся по профессии «Повар» | Мониторинг | Участники творческой группы | Зам. директора по УПР Милто Е.И. | Ежегодно июнь | Справка по результатам мониторинга | |
| 7 | Выявление передового педагогического опыта по использованиюразработанных средств обучения в образовательном процессе | Посещение уроков производственного и теоретического обучения | Зам. директора по УПР, старший мастер, методист, зав.отделением, педагогические работники | Зам.директора поУПР, методист, зав.отделением, старший мастер | В соответствии с графиком внутреннего контроля | Аналитическая справка по итогам посещения | |
| **III ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП** | | | | | | | |
| **Разработка структурных элементов и формирование УМК по квалификации «Повар 4 разряда»** | | | | | | | |
| **Учебный предмет «Товароведение пищевых продуктов»** | | | | | | | |
| 1 | Разработка учебного пособия «Основные вещества продовольственного сырья и пищевых продуктов» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Ноябрь 2021 | Учебное пособие | |
| 2 | Разработка учебного пособия «Вкусовые товары» | Групповая работа | Преподаватель Лушкевич Т.И.  Мастера п/о  Абрамович Т.В.  Молош А.В. | Методист Потапова И.С. | Октябрь 2023 | Учебное пособие | |
| 3 | Разработка учебного наглядного пособия «Основная характеристика рыбы и рыбных продуктов» | Групповая работа | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Декабрь 2022 | Учебное наглядное пособие | |
| 4 | Разработка тематических кроссвордов по темам учебной программы | Групповая работа | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Апрель 2022 | Тематические кроссворды | |
| 5 | Разработка опорного конспекта по теме «Условия хранения, методы консервирования продовольственного сырья и пищевых продуктов» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Июнь 2021 | Опорный конспект | |
| 6 | Разработка блока контроля по темам «Молоко и молочные продукты», «Яйцо и яйцепродукты», «Пищевые жиры», «Зерномучные товары» | Групповая работа | Преподаватель Лушкевич Т.И.,  мастера п/о  Абрамович Т.В.  Молош А.В.  Иванова Е.А. | Методист Потапова И.С. | Март 2022 | Блок контроля по темам «Молоко и молочные продукты», «Яйцо и яйцепродукты», «Пищевые жиры», «Зерномучные товары» | |
| 7 | Разработка электронных презентаций по темам «Вкусовые товары», «Кондитерские изделия» | Работа участников творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Февраль 2024 | Электронные презентации  по темам | |
| 8 | Изготовление раздаточного материала по теме «Мясо и мясопродукты» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Апрель 2023 | Раздаточный материал | |
| 9 | Разработка презентации по теме «Вспомогательное сырье для кондитерского и кулинарного производства» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Январь 2022 | Электронная презентация | |
| 10 | Проведение открытого урока по теме учебной программы *(на выбор преподавателя)* | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | В течение учебного года | Открытый урок | |
| **Учебный предмет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»** | | | | | | | |
| 1 | Разработка учебного пособия «Питание различных групп взрослого населения» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Сентябрь 2022 | Учебное пособие | |
| 2 | Разработка учебного пособия «Глистные заболевания» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Март 2023 | Учебно-методическое пособие | |
| 3 | Разработка ЭСО «Требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре»» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Февраль 2024 | ЭСО | |
| 4 | Разработка электронной презентации по теме «Обмен веществ» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Май  2022 | Электронная презентация | |
| 5 | Разработка карточек-заданий по теме программы «Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Ноябрь 2023 | Карточки-задания | |
| **Учебный предмет «Калькуляция и учет»** | | | | | | | |
| 1 | Учебно-методическое пособие «Ценообразование и калькуляция на объектах общественного питания» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Апрель 2022 | Учебно-методическое пособие | |
| 2 | Выявление корреляции между учебными предметами «Математика» и «Калькуляция и учет» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Февраль 2023 | Аналитическая справка | |
| 3 | Разработка тестовых заданий для ОКР | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Октябрь 2022 | Тестовые задания | |
| 4 | Раздаточный материал по теме «Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Ноябрь 2022 | Раздаточный материал | |
| **Учебный предмет «Оборудование объектов общественного питания»** | | | | | | | |
| 1 | Разработка ЭСО «Механическое оборудование» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Октябрь 2023 | ЭСО |
| 2 | Разработка учебного пособия «Машины для нарезки хлеба и гастрономии» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Декабрь 2022 | Учебное пособие |
| 3 | Разработка раздаточного материала по теме «Тепловое оборудование» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Июнь 2023 | Раздаточный материал |
| 4 | Разработка электронных презентаций по разделу «Механическое оборудование» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Март 2024 | Электронные  презентации |
| **Учебный предмет «Специальная технология»** | | | | | | | |
| 1 | Разработка рабочей тетради по теме «Жиры» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Декабрь 2022 | Рабочая тетрадь |
| 2 | Разработка опорного конспекта «Современные тенденции развития кулинарии» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Май 2023 | Опорный конспект |
| 3 | Разработка электронных презентаций по разделу «Кулинария» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Сентябрь 2024 | Электронные презентации |
| 4 | Разработка рабочей тетради «Кондитерские изделия» | Индивидуальная работа | Преподаватель Лушкевич Т.И. | Методист Потапова И.С. | Январь 2022 | Рабочая тетрадь |
| 5 | Разработка ЭСО по теме «Холодные блюда и закуски» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Сентябрь 2024 | ЭСО |
| 6 | Разработка рабочей тетради по теме «Молоко. Молочные продукты» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Сентябрь 2023 | Рабочая тетрадь |
| 7 | Разработка учебного пособия «Охрана труда на объектах общественного питания» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Февраль 2022 | Учебное пособие |
| 8 | Взаимосвязь учебных предметов «Биология», «Химия» с профессией «Повар» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Март 2022 | Обмен опытом |
| **Учебный предмет «Производственное обучение»** | | | | | | | |
| 1 | Разработка инструкционно-технологических карт по темам:  - «Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря»,  - «Обработка мяса, мясных продуктов», сельскохозяйственной птицы»,  **-** «Приготовление супов»  - «Приготовление соусов» | Индивидуальная  работа: | Иванова Е.А.  Протопопов Н.В.  Молош А.В.  Абрамович Т.В. | Методист Потапова И.С. | Январь 2022 | Инструкционно-технологические карты |
| 2 | Разработка электронного сборника презентаций уроков по учебному предмету по темам: -«Приготовление горячих рыбных блюд», «Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы» | Индивидуальная  работа: | Протопопов Н.В.  Молош А.В. | Методист Потапова И.С. | Май 2023 | Электронные презентации |
| 3 | Разработка тематических кроссвордов по учебному предмету по темам:  - «Сладкие блюда и горячие напитки. Десерты», «Приготовление теста и изделий из него» | Индивидуальная  работа: | Иванова Е.А.  Абрамович Т.В. | Методист Потапова И.С. | Декабрь 2023 | Тематические кроссворды |
| 4 | Разработка сборника «Историческая справка» по учебному предмету по темам «Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы», «Приготовление холодных блюд и закусок». | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Февраль 2022 | Сборник «Историческая справка» |
| 5 | Разработка ЭСО по теме «Приготовление горячих рыбных блюд» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Октябрь 2024 | ЭСО |
| 6 | Разработка наглядного учебного пособия «Украшение блюд» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Март 2023 | Наглядное учебное пособие |
| 7 | Разработка учебного пособия «Приготовление жидких и вязких каш, блюд из вязких каш» | Индивидуальная работа | Мастера п/о  Абрамович Т.В.  Иванова Е.А. | Методист Потапова И.С. | Июнь 2022 | Учебное пособие |
| 8 | Разработка альбома «Пакаштуйце беларускае” | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Май 2023 | Альбом «Пакаштуйце беларускае” |
| 9 | Разработка учебного пособия «Приготовление блюд из жареного мяса птицы, оформление и подача блюд» | Индивидуальная работа | Мастера п/о  Молош А.В.  Протопопов Н.В. | Методист Потапова И.С. | Ноябрь 2024 | Учебное пособие |
| 10 | Разработка учебного пособия «Приготовление полуфабрикатов из баранины, телятины, свинины, их кулинарное использование» | Индивидуальная работа | Мастера п/о  Абрамович Т.В.  Иванова Е.А. | Методист Потапова И.С. | Апрель 2022 | Учебное пособие |
| 11 | Разработка раздаточного материала по теме «Обработка овощей, плодов, грибов» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Февраль 2022 | Раздаточный материал |
| 12 | Разработка ЭСО по теме «Приготовление супов» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Декабрь 2023 | ЭСО |
| 13 | Проведение открытого урока (воспитательного мероприятия) по теме раздела | Индивидуальная работа | Мастера п/о  Абрамович Т.В.  Молош А.В.  Протопопов Н.В.  Иванова Е.А. | Методист Потапова И.С. | В течение учебного года | Открытый урок |
| 14 | Разработка тестовых заданий по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Апрель 2022 | Тестовые задания |
| 15 | Разработка средств контроля текущей аттестации (проверочных работ за 1-е и 2-е полугодие) | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Октябрь 2023 | Средства контроля текущей аттестации |
| 16 | Разработка раздаточного материала по теме «Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее» | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Методист Потапова И.С. | Ноябрь 2024 | Раздаточный материал |
| 17 | Приобретение оборудования для организации производственного обучения: электромясорубка, шкаф холодильный, весы электронные, пароконвектомат |  |  | Директор Хорошко В.В. | 2021/2024 гг | Оборудование |
| 18 | Экскурсия на объект общественного питания ОАО «Торгмаш» | Экскурсия, обмен опытом | Мастера п/о, преподаватели, учащиеся учебных групп | Старший мастер  Дорошевич В.М. | Ежегодно сентябрь | Экскурсия |
| **IV ОБОБЩАЮЩИЙ ЭТАП** | | | | | | | |
| 1 | Апробация разработанных структурных элементов УМК | Уроки теоретического и производственного обучения, открытые уроки | Педагогические работники | Зам. директора по УПР Милто Е.И.  старший мастер Дорошевич В.М.,  методист  Потапова И.С. | Согласно плану выполнения программы | Справки о посещенных мероприятиях |
| 2. | Определение степени доступности изложения наработанных материалов | Анкетирование | Учащиеся, преподаватели, мастера п/о | Зам. директора по УПР Милто Е.И.  старший мастер Дорошевич В.М.,  методист  Потапова И.С. | Апрель  2024 г. | Аналитические материалы |
| 3. | Доработка апробированных структурных элементов УМК | Работа творческой группы | Участники творческой группы | Старший мастер Дорошевич В.М.,  методист  Потапова И.С. | Апрель – июнь  2024 г. | УМК по учебным предметам |
| 4. | Проведение анализа деятельности ведущего в системе профессионально-технического образования | Педагогический совет | Педагогические работники | Методист  Потапова И.С. | Ежегодно январь, июнь | Итоги деятельности. Аналитическая справка |
| 5. | Организация конференции по подведению итогов деятельности ведущего в системе профессионально-технического образования | Конференция | Педагогические работники, администрация | Методист  Потапова И.С. | июнь  2024 г. | Презентация деятельности ведущего |
| 6. | Взаимодействие с ГУ «Брестский ОУМЦ ПО» по реализации программы деятельности ведущего в системе ПТО учреждения образования | Консультирование | ОУМЦ ПО, администрация, методист  Потапова И.С. | Методист  Потапова И.С. | сентябрь  2021 г. – июнь  2024 г. | Корректировка реализации деятельности программы ведущего |

Разработчики программы: Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И.Милто

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.С.Потапова

Мастер п/о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В.Молош

Мастер п/о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В.Абрамович

Мастер п/о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Иванова

Мастер п/о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Протопопов

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И.Лушкевич

Данная программа рассмотрена и принята на заседании педагогического совета (Протокол от 31.05.2021 г. № 11.)

Директор УО «Новомышский государственный профессиональный лицей сельскохозяйственного производства»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В.Хорошко