

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель начальника  
главного управления по  
образованию Минского  
облисполкома

\_\_\_\_\_ С.П.Филистович

Программа деятельности ведущего учреждения профессионально-технического образования в системе профессионально-технического образования Минской области государственного учреждения образования «Областной аграрно-технический профессиональный лицей» по направлению: «Научно-методическое обеспечение профессионально-технического образования по квалификации «Официант»

Рассмотрено на заседании педагогического совета  
Протокол № 11 от 22.06.2021

## 1. Актуальность направления деятельности

Государственное учреждение образования «Областной аграрно-технический профессиональный лицей» реализует программу профессионально-технического образования по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» по квалификации 3-91 01 51-56 «Официант» с 2016/2017 учебного года. Обучение учащихся организовано в соответствии с требованиями образовательных стандартов, учебно-программной документации, нормативных правовых документов и квалификационных характеристик.

Деятельность государственного учреждения образования «Областной аграрно-технический профессиональный лицей» осуществлялась в соответствии с планом работы на учебный год и была направлена на обеспечение высокого уровня качества обучения и воспитания через совершенствование содержания образования, научно-методического обеспечения образовательного процесса, реализацию современных личностно ориентированных образовательных технологий. Основное внимание уделялось овладению учащимися ключевыми профессиональными компетенциями, осознанному приобретению навыков профессионального мастерства и соответствующего уровня общеобразовательной подготовки. Материально-техническая база профессионального компонента по квалификации «Официант» включает учебные кабинеты: специальной технологии, оборудования торговых объектов общественного питания, товароведения пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены, кулинарной характеристики блюд, торговых вычислений, иностранного языка в профессии и лаборатории «Зал приема и обслуживания покупателей», которые оснащены согласно минимальному перечню машин и оборудования для организации теоретического и производственного обучения. Педагогические работники лицея участвуют в разработке учебно-программной документации образовательных программ по квалификации «Официант». Разработаны планы-конспекты уроков производственного обучения по всем темам учебной программы, методические рекомендации методики проведения учебных занятий производственного обучения для отдельных тем по квалификации «Официант», имеются методические разработки, проведенных открытых уроков, мастер-классов, конкурсов. Мастером производственного обучения Кисляковой Н.Ю. разрабатывались мультимедийн презентации к учебным занятиям производственного обучения. В библиотечном фонде наряду с учебной имеется учебно-методическая, научно-техническая и справочная литература, но необходимо обновлять и пополнять библиотечный фонд.

За последние три года по квалификации «Официант» выпущено 109 молодых рабочих кадров: 2018/2019 учебный год – 52 выпускника, 2019/2020 учебный год – 29 выпускников, 2020/2021 учебный год – 28 выпускников, что позволило удовлетворить заявленную потребность организаций-заказчиков кадров в трудовых ресурсах. Всем выпускникам предоставлено первое рабочее место. Подготовка квалифицированных рабочих осуществлялась на основе заявок предприятий и договоров о взаимодействии. Заключен договор о взаимодействии учреждения образования с организацией-заказчиком кадров ОАО «Крутогорье-Петковичи», имеются заявки от организаций: СООО «БЕЛИНТЕРПРОДУКТ», ООО «Сервисный центр «Веста», ОАО «Дзержинское РайПО», ОАО «Либрум», ООО «Рублевский», ООО «Торговый дом «Радуга-свет», ООО «ДорОрс», КУП «Торговый центр Радзивилловский». В 2018 году было подано 28 заявок на выпускников по квалификации «Официант» от организаций - заказчиков кадров, в 2019 году поступило 28 заявок, в 2020 году – 24 заявки. В ресторанах, кафе, барах, где трудятся выпускники лицея, созданы необходимые условия для работы. При прохождении производственного обучения на предприятиях учащиеся под руководством мастеров производственного обучения приобретают навыки по своей профессии с использованием современного технологического оборудования. Руководители и ведущие специалисты отрасли «Общественное питание» в своих отчетах отмечают высокое качество подготовки рабочих и соответствие его современным требованиям, а также востребованность на рынке труда подготовленных молодых рабочих. Обеспечено качество образования выпускников. Количество выпускников, сдавших выпускной квалификационный экзамен с отметками 7-10 баллов в 2019 году составило 83% выпускников, в 2020 году - 96 %, в 2021 году – 93%.

Ключевой задачей деятельности лицея является создание условий для развития личности учащихся с учетом выполнения социальной функции и кадрового обеспечения экономики высококвалифицированными рабочими кадрами. Коллектив лицея работает над созданием максимально благоприятных условий для разностороннего развития молодого рабочего, над созданием условий для оптимального уровня развития каждого учащегося, его способностей, творческого потенциала. Основную часть педагогического коллектива составляют опытные преподаватели и мастера производственного обучения с большим стажем работы, обладающие высоким профессиональным мастерством. Все преподаватели имеют высшее педагогическое образование, мастера производственного обучения – среднее специальное образование, соответствующее профилю

и направлению образования. Из 9 педагогических работников, которые осуществляют образовательный процесс по учебным предметам профессионального компонента по квалификации «Официант», 6 (67%) педагогов имеют первую и высшую квалификационную категорию. Курсы повышения квалификации педагогами пройдены своевременно.

В повышении престижа профессионального образования большую роль играет участие в республиканском движении «WorldSkills Belarus». За период подготовки к участию в конкурсах профессионального мастерства значительно повысился уровень профессиональной подготовки учащихся и компетентность педагогических кадров. В областном этапе республиканского конкурса профессионального мастерства «WorldSkills Belarus 2020» в профессиональной компетенции «Ресторанный сервис» учащаяся Елизарова Мария Евгеньевна награждена Дипломом 2 степени. Мастер производственного обучения Кислякова Н.Ю. получила сертификат эксперта Республиканского конкурса «WorldSkills» Belarus 2020».

Учитывая постоянно изменяющиеся требования к подготовке выпускников со стороны организаций-заказчиков кадров, необходимо постоянно работать над совершенствованием научно-методического обеспечения образовательного процесса. В том числе, изучать, обобщать и применять опыт работы педагогов, учащиеся которых стабильно демонстрируют высокие результаты на выпускных экзаменах, олимпиадах по учебным предметам, конкурсах профессионального мастерства, продолжать работу по внедрению в образовательный процесс инструментов, которые позволят повысить мотивацию и активизируют самостоятельную учебно-познавательную деятельность учащихся. Научно-методическое обеспечение профессионально-технического образования по квалификации «Официант» должно соответствовать требованиям современного производства, социально-экономических отношений, новой парадигме образования.

Планируемая работа носит практический характер и будет полезна разработчикам УМК, педагогическим работникам и руководителям учреждений профессионально-технического образования.

## **2. Цель деятельности**

Научно-методическое обеспечение профессионально-технического образования по квалификации «Официант», создание оптимальной системы учебно-методических материалов, средств обучения, с целью повышения мотивации к получению профессии, активизации самостоятельной учебно-познавательной деятельности учащихся, создания условий для подготовки

высококвалифицированных официантов, владеющих знаниями и практическими навыками.

### **3. Задачи**

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

2. Повысить профессиональный уровень педагогических работников.

3. Определить направления и содержание работы каждого педагогического работника по разработке научно-методического обеспечения учебных предметов на основе результатов диагностирования.

4. Разработать структурные элементы учебно-методических комплексов по предметам профессионального компонента.

5. Разработать психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса.

6. Составить методические рекомендации по использованию в образовательном процессе научно-методического обеспечения учебных предметов по квалификации «Официант».

7. Апробировать в образовательном процессе разработанные структурные элементы научно-методического обеспечения квалификации «Официант».

8. Провести мониторинг результативности применения разработанных материалов в образовательном процессе.

### **4. Сроки реализации**

Сроки реализации деятельности ведущего в системе профессионально-технического образования государственного учреждения образования «Областной аграрно-технический профессиональный лицей» по направлению: «Научно-методическое обеспечение профессионально-технического образования по квалификации «Официант»: 2021 – 2024 гг.

### **5. Предполагаемый результат деятельности**

**Сентябрь – июнь 2021/2022 учебного года:**

1. Определение состава творческой группы.

2. Разработка Программы деятельности ведущего в системе профессионально-технического образования на 2021–2024 годы.

3. Разработка плана мероприятий по реализации Программы деятельности ведущего в системе профессионально-технического образования на 2021/2022 учебный год.

4. Разработка учебно-планирующей документация по учебным предметам профессионального компонента по квалификации «Официант».

5. Проведение анализа возможностей учреждения образования по реализации научно-методической деятельности «Научно-методическое обеспечение по квалификации «Официант».

6. Изучение нормативной, учебно-программной документация по направлению деятельности.

7. Проведение психологических исследований, анкетирования по теме проекта.

8. Проведение педагогической экспертизы структурных элементов УМК.

9. Организация методической работы с педагогическими работниками по повышению их профессиональной компетентности.

10. Проведение ежегодного анализа результатов деятельности ведущего за учебный год.

11. Разработка планов-конспектов лекций по учебным предметам «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Кулинарная характеристика блюд», «Товароведение пищевых продуктов».

12. Разработка и апробирование тестовых заданий по учебному предмету «Торговые вычисления»

13. Проведение семинара-практикума «Структура и содержание практико-ориентированных заданий в теоретическом и практическом обучении»

### **Сентябрь – июнь 2022/2023 учебного года:**

1. Разработка научно-методического комплекса по учебным предметам профессионального компонента: «Специальная технология», «Оборудование объектов общественного питания», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Торговые вычисления», «Кулинарная характеристика блюд».

2. Разработка тестовых заданий для текущего контроля знаний учащихся по учебным предметам.

3. Разработка заданий для итогового контроля и экзаменационных билетов.

4. Методическая разработка интегрированного учебного занятия по учебному предмету «Кулинарная характеристика блюд» с учебным предметом «Производственное обучение»

5. Разработка планов-конспектов по учебным предметам «Специальная технология», «Оборудование торговых объектов общественного питания».

6. Учебные презентации по учебным предметам «Специальная технология», «Оборудование объектов общественного питания».

7. Рассмотрение вопросов реализации Программы деятельности ведущего профессионально-технического учреждения образования на педагогическом совете.

8. Проведение психологических исследований, анкетирования по теме проекта.

9. Анализ требований организаций-заказчиков кадров. Круглый стол по сотрудничеству с организациями-заказчиками кадров.

10. Проведение педагогических чтений «Формирование учебной мотивации учащихся в образовательном процессе».

11. Проведение недели профессионального мастерства.

12. Проведение педагогической экспертизы структурных элементов УМК.

13. Проведение ежегодного анализа результатов деятельности ведущего за 2022/2023 учебный год.

#### **Сентябрь – июнь 2023/2024 учебного года:**

1. Апробация разработанного научно-методического обеспечения, учебно-программной документации.

2. Использование наработанных научно-методических материалов в образовательном процессе и внеурочной деятельности.

3. Разработка технологической карты проведения лабораторно-практических занятий по учебному предмету «Торговые вычисления».

4. Разработка дидактического материала по учебному предмету «Основы физиологии, санитарии и гигиены»

5. Разработка, апробирование и коррекция рабочей тетради по учебному предмету «Основы физиологии, санитарии и гигиены».

6. Разработка и коррекция тестовых заданий для текущего контроля знаний по учебному предмету «Товароведение пищевых продуктов»

7. Рассмотрение вопросов реализации Программы деятельности ведущего профессионально-технического учреждения образования на заседании педагогического совета, методической комиссии.

8. Проведение мониторинга учебной деятельности учащихся, психологических исследований, анкетирования по теме Программы.

9. Анализ требований организаций-заказчиков кадров. Круглый стол по сотрудничеству с организациями-заказчиками кадров.
10. Проведение педагогических чтений «Формирование учебной мотивации учащихся в образовательном процессе».
11. Проведение недели профессионального мастерства.
12. Разработка рекомендаций по использованию научно-методического обеспечения образовательного процесса по квалификации «Официант».
13. Разработка тестовых заданий для проведения обязательной контрольной работы по учебному предмету «Торговые вычисления».
14. Разработка тестов для текущего контроля знаний по учебному предмету «Кулинарная характеристика блюд».
15. Проведение педагогической экспертизы структурных элементов УМК.
16. Организация сотрудничества со средствами массовой информации.
17. Проведение анализа результатов деятельности ведущего за 2023/2024 учебный год.
18. Подготовка анализа результатов деятельности ведущего за 2021 - 2024 годы.



## 6. Содержание программы

№ п/п	Содержание деятельности	Формы работы	Участники взаимодействия	Ответственный (Ф.И.О.)	Срок выполнения (проведения)	Результаты деятельности (продукт деятельности)
<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ЭТАП</b>						
1.	<p>1. Анализ и изучение состояния научно-методического обеспечения образовательного процесса по квалификации «Официант», изучение готовности педагогических работников к внедрению в образовательный процесс инновационных технологий.</p> <p>2. Диагностика состояния научно-методического обеспечения образовательного процесса по учебным предметам: «Специальная технология», «Оборудование объектов общественного питания», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Торговые вычисления», «Кулинарная характеристика блюд».</p> <p>3. Анализ и оценка состояния учебно-материальной базы по квалификации «Официант»</p>	заседание методической комиссии, анализ и систематизация имеющихся материалов	педагогические работники, председатель методической комиссии	методист Игнатович В.Е. методист Гапанович И.Я.	сентябрь, 2021	проект предложений в программу

2.	Обсуждение проекта Программы деятельности ведущего профессионально-технического образования (далее – Программа)	педагогический совет	администрация, педагогические работники, председатель МК	методист Игнатович В.Е.	июнь, 2021	программа
3.	Формирование состава творческой группы по реализации Программы	заседание МК	администрация, члены МК	методист Гапанович И.Я.	сентябрь, 2021	приказ о создании творческой группы
4.	Организация работы с педагогическими работниками по повышению их квалификации	курсы повышения квалификации, стажировки и др.	педагогические работники	методист Игнатович В.Е.	ежегодно в соответствии с графиком	предложения в план повышения квалификации, план методической работы
5.	Рассмотрение вопросов по реализации Программы	педагогический совет	администрация, педагогические работники	методист Игнатович В.Е. методист Гапанович И.Я.	2 раза в год в течение срока реализации Программы	протокол педагогического совета

## II. ПРОГНОСТИЧНО-ПРОЕКТИРОВОЧНЫЙ ЭТАП

1.	Корректировка учебно-программной документации (далее – УПД) Разработка нормативного блока по учебным предметам: «Специальная технология», «Оборудование объектов общественного питания», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Кулинарная	Заседание МК. Анализ нормативной, учебной, планирующей, правовой документации, литературы по проблеме	преподаватели, мастера производственного обучения	преподаватели, мастера производственного обучения	сентябрь, ежегодно	УПД
----	--	--	---	---	--------------------	-----

	характеристика блюд», «Торговые вычисления» (учебные планы и программы, перечень учебных наглядных пособий и оборудования). Систематизация имеющегося учебно-методического материала по учебным предметам					
2.	Проведение психологических исследований, анкетирования по теме проекта	заседание МК	педагогические работники, педагог- психолог	педагог-психолог Ветрова Т.М.	декабрь-май, ежегодно	аналитические материалы, банк данных
3.	Анализ требований образовательного стандарта предприятий-заказчиков кадров	заседание МК	педагогические работники	зам директора УПР, председатель МК	июнь, ежегодно	аналитическая информация
4.	Проведение семинара- практикума «Структура и содержание практико- ориентированных заданий в теоретическом и практическом обучении»	семинар- практикум	педагогические работники	методист Игнатович В.Е.	декабрь, 2021	методические рекомендации педагогам по разработке заданий
5.	Исследование эмоционального состояния учащихся в процессе учебной деятельности	диагностика	учащиеся	педагог-психолог Ветрова Т.М.	Ноябрь, ежегодно	анализ результатов диагностики
6.	Проведение круглого стола по вопросам сотрудничества с организациями-заказчиками кадров	круглый стол	администрация, педагогические работники	заместитель директора УПР	январь, ежегодно	договор о сотрудничестве

### III. ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП

<b>1.</b>	<b>Разработка структурных элементов и формирование УМК по учебному предмету «Специальная технология»</b>					
1.1.	Внесение дополнений и изменений в электронные средства обучения по теме	индивидуальная работа	преподаватель, программист	преподаватель учебного предмета Живицкая Н.Н.	ноябрь, 2022	учебные презентации, видеоролик

	«Помещения объектов общественного питания»					
1.2.	Подготовка дидактического материала по теме «Столовая посуда, приборы, инвентарь, столовое белье»	индивидуальная работа			январь, 2023	тестовые задания для текущего контроля знаний
1.3.	Планы-конспекты уроков, технологические карты лабораторно-практических занятий, тесты для контроля знаний по теме программы «Обслуживание потребителей»	индивидуальная работа	преподаватель, методист	преподаватель учебного предмета Живицкая Н.Н.	апрель, 2023	конспект лекций, технологические карты
<b>2.</b>	<b>Разработка структурных элементов и формирование УМК по учебному предмету «Оборудование торговых объектов ОП»</b>					
2.1	Конспекты лекций по теме «Общие сведения о машинах. Универсальные кухонные машины»	индивидуальная работа	преподаватель, методист, программист	преподаватель учебного предмета Кислякова Н.Ю.	декабрь, 2021	конспекты лекций
2.2.	Электронные средства обучения по теме «Варочные паровые шкафы и мелкие варочные аппараты»				март, 2022	учебные презентации, видеоролик
2.3.	Методическая разработка по теме «Оборудование для раздачи пищи»				февраль, 2023	методическая разработка
<b>3.</b>	<b>Разработка структурных элементов и формирование УМК по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»</b>					
3.1	Разработка планов-конспектов учебных занятий по теме программы «Пищевые инфекционные заболевания»	индивидуальная работа	преподаватель, методист	преподаватель учебного предмета Авсянович Т.М.	май, 2022	конспекты лекций
3.2	Подготовка дидактического материала для разработки рабочей тетради по учебному				октябрь, 2023	дидактический материал

	предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»					
3.3	Разработка рабочей тетради по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»				март, 2024	рабочая тетрадь
<b>4.</b>	<b>Разработка структурных элементов и формирование УМК по учебному предмету «Товароведение пищевых продуктов»</b>					
4.1	Разработка планов-конспектов учебных занятий по теме программы «Основные вещества пищевых продуктов»	индивидуальная работа	преподаватель, методист	преподаватель учебного предмета Заренок Л.В.	февраль, 2022	конспекты лекций
4.2	Разработка тестовых заданий для текущей аттестации по теме программы «Мясо и мясопродукты»				октябрь, 2023	тестовые задания
4.3	Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ»				январь, 2024	методические рекомендации
<b>5.</b>	<b>Разработка структурных элементов и формирование УМК по учебному предмету «Кулинарная характеристика блюд»</b>					
5.1	Конспекты лекций по теме «Характеристика супов»	индивидуальная работа	преподаватель, методист	преподаватель учебного предмета Кислякова Н.Ю.	январь, 2022	конспекты лекций
5.2	Методическая разработка интегрированного учебного занятия по теме «Характеристика холодных блюд и закусок»				апрель, 2023	методическая разработка
5.3	Разработка тестовых заданий для обязательной контрольной работы				сентябрь, 2024	тесты
<b>6.</b>	<b>Разработка структурных элементов и формирование УМК по учебному предмету «Торговые вычисления»</b>					
6.1	Разработка планов-конспектов учебных занятий по теме программы «Документация,	индивидуальная работа	преподаватель, методист	преподаватель учебного предмета Кислякова Н.Ю.	апрель, 2022	конспекты лекций

	применяемая на объектах общественного питания»					
6.2	Разработка технологической карты для лабораторно-практического занятия по теме «Механизация хозяйственных операций»				ноябрь, 2023	технологическая карта
6.3	Разработка тестовых заданий для обязательной контрольной работы				февраль, 2024	тесты
<b>7.</b>	<b>Контрольно - аналитические мероприятия</b>					
7.1.	Мониторинг эффективности средств обучения	контрольные и проверочные работы, анкетирование, тестирование	педагогические работники	преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, методист, заместитель директора по УПР	по графику	аналитические материалы
<b>8.</b>	<b>Проведение воспитательных часов, открытых уроков, семинаров</b>					
8.1.	Внеклассное мероприятие «Профессия официанта: настоящее и будущее»	групповая	творческая группа	мастера производственного обучения Кислякова Н.Ю., Зубова Л.Н., Семенецкая М.П.	апрель, 2022	методическая разработка
8.2.	Открытое учебное занятие производственного обучения			мастер производственного обучения Кислякова Н.Ю.	март, 2023	методическая разработка
8.3.	Проведение семинара-практикума «Структура и содержание практико-ориентированных заданий в теоретическом и практическом обучении»	семинар-практикум	педагогические работники	методист Игнатович В.Е.	декабрь, 2021	методические рекомендации педагогам по разработке практико-

						ориентированны х заданий
8.4.	Проведение педагогических чтений «Формирование учебной мотивации учащихся в образовательном процессе»	педагогические чтения	педагогические работники	методист Гапанович И.Я.	январь, ежегодно	методические рекомендации
8.5	Проведение недели по профессии «Официант»	воспитательные мероприятия	учащиеся, педагогические работники	методист Гапанович И.Я.	ежегодно	творческий отчет
<b>IV. ОБОБЩАЮЩИЙ ЭТАП</b>						
1.	Педагогическая экспертиза структурных элементов УМК	экспертиза	творческая группа	преподаватель Живицкая Н.Н., мастер п/о Кислякова Н.Ю.	один раз в полугодие	экспертное заключение
2.	Апробация разработанных структурных элементов УМК	учебные занятия теоретического и производственного обучения	педагогические работники	преподаватели Живицкая Н.Н., Авсянович Т.М., Заренок Л.В., мастера п/о Кислякова Н.Ю., Зубова Л.Н.	по графику	методические разработки учебных занятий
3.	Сотрудничество со средствами массовой информации	пропаганда положительного педагогического опыта	творческая группа	Методист Игнатович В.Е	ежегодно	статьи, заметки в СМИ
4.	Анализ выполнения Программы	педагогический совет	педагогические работники, администрация	методист Гапанович И.Я.	июнь, 2022 - 2024	информация о выполнении программы деятельности ведущего учреждения, материалы УМК

5.	Обеспечение контроля по выполнению Программы	педагогический совет	педагогические работники	заместитель директора по УПР, методист	первое и второе полугодия, ежегодно	решения педсовета, приказы,
----	--	----------------------	--------------------------	--	-------------------------------------	-----------------------------



## **7. Применяемые методики, методы (технологии) и формы работы**

Для получения планируемого результата методической работы коллектив преподавателей и мастеров производственного обучения использует:

- практико-ориентированные технологии;
- информационно-коммуникационные технологии;
- методику поэтапного формирования умственных действий;
- личностно-ориентированные технологии;
- технологии проблемного обучения;
- интерактивные технологии;
- инструктивно-методические совещания;
- открытые учебные занятия и воспитательные мероприятия.

## **8. Диагностический инструментарий**

Анализ соответствия структуры разработанных структурных элементов УМК по учебным предметам в соответствии с Положением об учебно-методическом комплексе на уровне профессионально-технического образования, утверждённым Министерством образования Республики Беларусь 26.07.2011 № 167;

мониторинг эффективности средств обучения и контроля для оценки результатов учебной деятельности учащихся по результатам контрольных (проверочных) работ;

аналитические справки о результативности применения разработанных структурных элементов УМК (рассмотрение на заседаниях педагогических советов и методических комиссий);

- анкетирование;
- диагностика.

Разработчик:  
методист государственного  
учреждения образования  
«Областной аграрно-технический  
профессиональный лицей»

В.Е.Игнатович  
И.Я.Гапанович

Руководитель проекта:  
директор государственного  
учреждения образования  
«Областной аграрно-технический  
профессиональный лицей»

И.М.Зеленко

Куратор:  
методист центра  
профессионального образования  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт  
развития образования»

И.В.Сульжич

Начальник центра  
профессионального образования  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт  
развития образования»

Л.И.Маркович

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по методической работе  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт  
развития образования»

О.В.Савицкая