

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждено:
Директор ГБПОУ СО
«Усольский
сельскохозяйственный
техникум»
А.В.Никитин _____
Приказ от 30.06.2021г. №66-К

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров**

образовательной программы среднего профессионального образования по
специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ:

Предметно-цикловой комиссии
Общепрофессиональных дисциплин
Профессиональных модулей
По специальности 38.02.04.
Коммерция (по отраслям)
Протокол №37К
От « ____ » _____ 2021г

Разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Составитель: Ермолаева О.И.- преподаватель ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Внутренняя экспертиза: Скиба Е.Г. главный бухгалтер ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Техническая экспертиза: Гусарова Н.И.- заведующий методическим кабинетом ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) утвержденной приказом Минобрнауки России от 15.05.2014г. № 539 (зарегистрировано Минюста России 25.06.2014г. №32855) с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021г и 01.09.2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов утвержденным И.М. Реморенко директором Департамента государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 27.08.2009г.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Содержание

| | стр. |
|--|------|
| 1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики | 4 |
| 2. Структура и содержание рабочей программы учебной практики | 7 |
| 3. Условия реализации рабочей программы учебной практики | 12 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 15 |
| 5. Приложение : | |
| Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу | 16 |

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум» по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

| ВПД | Требованиям к умениям |
|---|--|
| Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров | <ul style="list-style-type: none">-применять методы товароведения;-формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;-оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;-рассчитывать товарные потери и списывать их;-идентифицировать товары;-соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;-оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями;-переводить внесистемные единицы измерения в системные;-работать с документами. |

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего-36 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03.-36 часа.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранемости товаров», в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям).

| Код | Наименование результата освоения практики |
|---------|---|
| ПК 3.1. | Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров |
| ПК 3.2. | Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию |
| ПК 3.3. | Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями |
| ПК 3.4. | Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества |
| ПК 3.5. | Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранимость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов |
| ПК 3.6. | Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями |
| ПК 3.7. | Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные |
| ПК 3.8. | Работать с документами по подтверждению соответствия. Принимать участие в мероприятиях по контролю |

В процессе освоения учебной практики студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

| Код | Наименование результата обучения |
|-------|---|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 12 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий |

| <p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p> | <p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p> |
|--|---|
| <p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> | <p align="center">ЛР 7</p> |
| <p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p> | |
| <p>Выполняющий профессиональные навыки в соответствии с требованиями профессиональных стандартов</p> | <p align="center">ЛР13</p> |
| <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> | <p align="center">ЛР 14</p> |
| <p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p> | <p align="center">ЛР15</p> |
| <p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p> | |
| <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с членами команды. Осознанно выполняющий профессиональные требования. Ответственный, дисциплинированный, нацеленный на достижение поставленных целей.</p> | <p align="center">ЛР 16</p> |
| <p>Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивно реагирующий на критику</p> | <p align="center">ЛР 17</p> |
| <p>Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p> | <p align="center">ЛР18</p> |
| <p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</p> | |
| <p>Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению</p> | <p align="center">ЛР19</p> |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ
ТОВАРОВ**

2.1. Тематический план учебной практики

| Код ПК | Код и наименования профессиональных модулей | Количество часов по ПМ | Виды работ | Наименования тем учебной практики | Количество часов по теме |
|--|--|------------------------|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 3.8. | ПМ 03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ | 36 | Расчет энергетической ценности пищевых товаров Определение качества свежих плодов и овощей Определение качества переработанных плодов и овощей Определение качества зерномучных товаров Определение качества сахара, крахмала, меда Определение качества кондитерских изделий Определение качества вкусовых товаров Определение качества мяса и мясных товаров Определение качества рыбы и рыбных товаров Определение качества молока и молочных товаров Определение качества пищевых товаров Определение качества яичных товаров | Тема 1.1. Расчет энергетической ценности пищевых товаров Тема 1.2. Свежие плоды и овощи, продукты, переработки плодов и овощей Тема 1.3. Зерномучные товары Тема 1.4. Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия Тема 1.5. Вкусовые товары Тема 1.6. Мясо и мясные товары Тема 1.7. Рыба и рыбные товары Тема 1.8. Молоко и молочные товары Тема 1.9. Пищевые жиры и яичные товары | 4 4 4 4 4 4 4 4 4 |
| | Всего часов | 36 | | | 36 |

2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных Модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ | | 36 | |
| Виды работ: Расчет энергетической ценности пищевых товаров Определение качества свежих плодов и овощей Определение качества переработанных плодов и овощей Определение качества зерномучных товаров Определение качества сахара, крахмала, меда Определение качества кондитерских изделий Определение качества вкусовых товаров Определение качества мяса и мясных товаров Определение качества рыбы и рыбных товаров Определение качества молока и молочных товаров Определение качества пищевых жиров Определение качества яичных товаров | | | |
| Тема 1.1. Расчет энергетической ценности пищевых товаров | Содержание | 4 | |
| | 1.Решение задач по расчету энергетической ценности пищевых товаров | | 2 |
| | 2.Решение ситуаций по правилам отбора проб, приемки товаров по качеству | | 2 |
| 3.Определение отдельных показателей качества продуктов | 3 | | |
| Тема 1.2. Свежие плоды и овощи, продукты переработки Фруктов и овощей | Содержание | 4 | |
| | 1.Распознавание видов, хозяйственно-ботанических сортов овощей, помологических сортов свежих плодов по каталогам | | 3 |
| 2.Работа со стандартами по приемке и оценки качества | 3 | | |
| | 3.Распознавание болезней и повреждений, градаций качества | | 3 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | 4.Изучение болезней и повреждений по справочникам товароведа и каталогам | | 3 |
| | 5.Решение ситуаций по правилам приемки и оценке качества | | 2 |
| | 6.Заполнение таблиц | | 3 |
| | 7.Пересчет массы физических банок в условные | | 2 |
| | 8.Расшифровка маркировки консервов | | 3 |
| | 9.Работа с образцами по распознаванию групп консервов | | 3 |
| | 10.Изучение ассортимента консервов в магазинах, составление отчета | | 3 |
| Тема 1.3. Зерномучные товары | Содержание | 4 | |
| | 1.Изучение правил приемки т методов отбора проб по стандарту | | 3 |
| | 2. Оценка качества предложенных образцов зерномучных товаров | | 3 |
| | 3.Решение ситуационных задач | | 2 |
| | 4. Ознакомление с методикой определения органолептических показателей качества по стандартам | | 3 |
| | 5.Работа с натуральными образцами по изучению ассортимента | | 3 |
| | 6.Изучение ассортимента зерномучных товаров в магазинах | | 3 |
| | 7.Заполнение таблиц | | 2 |
| Тема 1.4. Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия | Содержание | 4 | |
| | 1.Ознакомление с правилами приемки, методами оценки органолептических показателей качества по стандартам | | 3 |
| | 2.Изучение дефектов по справочникам товароведа продовольственных товаров | | 3 |
| | 3. Решение ситуаций по оценке, качества сахара, кондитерских товаров | | 2 |
| | 4.Составление рекламных проспектов на отдельные виды кондитерских изделий | | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 5.Написание докладов. Разгадывание чайнвордов. | | 3 |
| | 6.Составление торговой характеристики образцов | | 3 |
| | 7.Решение торговых ситуаций | | 3 |
| Тема 1.5. Вкусовые товары | Содержание | 4 | |
| | 1.Изучение ассортимента чая, кофе, пряностей, приправ, безалкогольных напитков по натуральным образцам. | | 2 |
| | 2.Работа со стандартами и справочниками товароведа продовольственных товаров. | | 3 |
| | 3.Заполнение таблиц. | | 3 |
| | 4.Решение ситуаций по приемке, оценке качества безалкогольных напитков. | | 3 |
| Тема 1.6. Мясо и мясные товары | Содержание | 4 | |
| | 1.Определение категорий упитанности мяса и мяса птицы. | | 3 |
| | 2.Изучение признаков свежести мяса и мяса птицы по стандартам, ознакомление с клеймением мяса. | | 3 |
| | 3.Особенности маркировки мяса птицы. | | 2 |
| | 4.Изучение методики определения органолептических показателей качества по стандарту. | | 3 |
| | 5.Оценка качества натуральных образцов мясных консервов. | | 3 |
| | 6.Заполнение таблиц. | | 3 |
| | 7.Решение ситуаций. | | 2 |
| | 8.Изучение ассортимента мясных консервов в магазинах города. | | 3 |
| | 9.Изучение поставщиков, режима и сроков хранения. | | 3 |
| Тема 1.7. Рыба и рыбные товары | Содержание | 4 | |
| | 1.Характеристика основных семейств и видов рыб по каталогу. | | 2 |
| | 2.Заполнение таблиц. | | 3 |
| | 3.Изучение нерыбных пищевых продуктов моря по каталогу. | | 3 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | 4.Составление схемы классификации. | | 3 |
| | 5.Проведение органолептической оценки качества натуральных образцов рыбных товаров. | | 3 |
| | 6.Решение торговых ситуаций. | | 3 |
| Тема 1.8. Молоко и молочные товары | Содержание | 4 | |
| | 1.Изучение дефектов молока, молочнокислых продуктов. | | 3 |
| | 2.Заполнение таблиц. | | 3 |
| | 3.Изучение правил приемки по стандарту. | | 3 |
| | 4.Оценка качества предложенных натуральных образцов. | | 2 |
| | 5.Работа со стандартами по изучению балловой оценки качества, дефектов масла, сыров. | | 2 |
| | 6.Ознакомление с ассортиментом сыров по каталогам. | | 3 |
| Тема 1.9. Пищевые жиры и яичные товары | Содержание | 4 | |
| | 1.Ознакомление с методикой определения органолептических показателей качества растительных масел, маргарина. | | 2 |
| | 2.Решение ситуаций по определению качества жиров. | | 3 |
| | 3.Распознавание дефектов. | | 3 |
| | 4.Ознакомление с методикой определения органолептических показателей качества яиц и продуктов переработки яиц. | | 2 |
| | 5.Решение ситуаций по определению качества яиц. | | 2 |
| | 6.Распознавание дефектов. | 3 | |
| ВСЕГО | | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», лаборатории «Товароведение».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся студентов;
- шкафы для учетной документации;
- оформление кабинета (стенды по соответствующим кабинетам).

Инструменты и приспособления:

- счетная техника;
- бланки товарно-сопроводительных документов, документов учета при осуществлении приемки товаров.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

- компьютерные телекоммуникационные технические средства;
- лицензионное программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Лаборатория «Товароведение»

1. Оборудование:

- рабочее место преподавателя и обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- методические рекомендации для студентов;
- весоизмерительное оборудование: электронные весы;
- электронный контрольно-кассовый аппарат;
- образцы товаров;
- государственные стандарты;
- справочники.

2. Инструменты и приспособления:

- счетная техника;
- наборы торгового инвентаря, инструментов, приспособлений.

3. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор,;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрировано.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профессиональных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

3.4 Литература

Основные источники

1. Учебники:

1. Барышев А.Ф. Маркетинг М.: Изд. центр «Академия», 2013.
2. Голубкина Т. С. Учебник, Торговые вычисления. – М.: Академия, 2010.
3. Гомола А.И. Бухгалтерский учет. Издательский центр «Академия», 2011.
4. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие для нач.проф.образования- 5-е изд.перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
5. Дашков Л.П., Памбухчиянц О.В. Коммерция и технология торговли - М.: Издторговая корпорация «Дашков и К», 2010.
6. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: уч. пособие. – М.: Изд. центр «Академия», 2012.
7. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: практикум. – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
8. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/М.: Издательский центр «Академия», 2011
9. Захарьин В.Р. Налоги и налогообложение ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М 2012.
10. Кравченко Л.И Анализ хозяйственной деятельности в торговле М: Новое знание, 2010
11. Муравина И.В. Основы товароведения: учебн.пособие для нач.проф.образования./- 3-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.
12. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач.проф. образования – 8-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.
13. Никитченко, Л.И. Учебник, Контрольно-кассовые машины.-М.:Академия,2010
14. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности. Учебник – М.: Издторговая корпорация «Дашков и К», 2012.
15. Панкратов Ф.Г., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность. -М.: Маркетинг, 2012.
16. Панкратов Ф.Г. Практикум по коммерческой деятельности. - М.: Маркетинг, 2010.
17. Пансков В.Г. Налоги и налогообложение ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М 2011.
18. Парфетьева Т.Р. Учебник, Оборудование торговых предприятий, М.: Издательский центр «Академия», 2011.
19. Перекрестова Л.В. Финансы и кредит. Издательский центр «Академия», 2010.
20. Райкова Е.Ю., Додонник Ю.В. Теория товароведения: Учеб.пособие для преподавателей образовательных учреждений нач.проф.образования/ 2 – е изд.; стер.- М: Издательский центр «Академия», 2010.
21. Сухов В.Д. Коммерсант в промышленности – М.: Изд. центр «Академия», 2011.
22. Чикатуева Л.А., Третьякова Н.В. Маркетинг. Ростов-на-Дону: Феникс, 2010.
23. Чечевицына Л.Н Анализ финансово-хозяйственной деятельности Ростов н/Д: Феникс, 2014
24. Яковенко Н.В. Учебник, Кассир торгового зала, - М.:Академия, 2011.

2. Дополнительные источники:

1. Журналы: Современная торговля, Российская торговля, Коммерческий вестник, Коммърсант.
2. Савицкая Г.В Анализ финансово-хозяйственной

деятельности Мн: Новое знание,2012

3. Электронные ресурсы (Интернет-ресурсы)

<http://www.grandars.ru> - электронная библиотека;

<https://znaytovar.ru>;

<http://www.consultant.ru> - справочно - правовая система Консультант Плюс;

<https://www.gost.ru/portal/gost/> - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;

<https://portalobrazovaniya.ru/> Российское образование Федеральный портал.

<https://studopedia.info/2-16299.html> <http://www.marketolog.ru>. - журнал «Маркетолог»

<http://buhcon.com/index.php> <http://www.buh.ru> . <https://www.garant.ru> - справочно - правовая система Гарант

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров. | |
| применять методы товароведения; | Формализованное наблюдение и оценка на практическом занятии. Отчет по учебной практике. |
| формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент | |
| оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества | |
| рассчитывать товарные потери и списывать их | |
| идентифицировать товары | |
| соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним | |
| оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | |
| переводить внесистемные единицы измерения в системные | |
| Работать с документами | |

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

| № изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением; | |
|--|--------------|
| БЫЛО | СТАЛО |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| <p>Основание:</p> <p>Подпись лица внесшего изменения</p> | |