

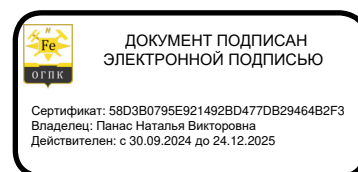
Министерство образования и науки Мурманской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Мурманской области  
**«Оленегорский горнопромышленный колледж»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ И.Р. Машнина

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля *ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров*  
по профессии *38.01.02 Продавец, контролер-кассир*

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер - кассир

**РАЗРАБОТЧИК (-И):**

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Манцера Валентина Анатольевна

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» \_\_\_\_\_ (ФИО)

**РАССМОТРЕНА**

На заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № \_1\_ от \_29\_ сентября 2023г.

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на \_\_2024\_\_ - \_\_2025\_\_ учебный год с изменениями (лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе)

**РАССМОТРЕНА**

На заседании методической комиссии заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № \_1\_ от \_27.09.2024г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

ВД	Продажа непродовольственных товаров
ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

### 1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</li> <li>• оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>• консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> <li>• расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li> <li>• идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li> <li>• производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</li> <li>• производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>• классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</li> <li>• показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>• назначение, классификацию торгового инвентаря;</li> <li>• назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>• устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> <li>• закон о защите прав потребителей;</li> <li>• правила охраны труда.</li> </ul> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;</p>

Рабочая программа предназначена для реализации профессионального модуля на очной и заочной форме обучения.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям.

Рабочая программа воспитания реализуется интегрированно через содержание профессионального модуля, планируемые результаты рабочей программы воспитания находят отражение в воспитательных целях каждого учебного занятия.

Практическая подготовка обучающихся реализуется в виде учебной и производственной практик

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.

Всего – 763 часов;

на освоение МДК – 223 часов;

учебной практики – 180 часов;

производственной практики – 360 часов;

экзамены- 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

#### 2.1. Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., работа (индив. проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 1.4	Раздел 1. МДК.0.01. Розничная торговля непродовольственными товарами	223	152	76	-	71	-		
	Раздел 2. Учебная практика	180						180	
	Раздел 3. Производственная практика	360							360
	<b>ВСЕГО</b>	<b>763</b>	<b>152</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>71</b>	<b>--</b>	<b>180</b>	<b>360</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01. Продажа непродовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров	МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами	
	Содержание	14
Тема 1.1. Введение	Основные принципы и правила классификации непродовольственных товаров	2
	Практическое занятие №1 Основные принципы и правила классификации непродовольственных товаров	2
	Кодирование непродовольственных товаров	2
	Практическое занятие №2 Кодирование непродовольственных товаров. Качество непродовольственных товаров	2
	Практическое занятие №3 Исследование дефектов непродовольственных товаров органолептическим способом, их выявление и способы устранения.	2
	Стандартизация и сертификация непродовольственных товаров. Маркировка непродовольственных товаров.	2
	Практическое занятие №4 Изучение маркировки непродовольственных товаров. Качество непродовольственных товаров	2
Тема 2. Текстильные товары	Содержание	10
	Практическое занятие №5 Классификация текстильных товаров	2
	Товароведная характеристика шерсти, хлопчатобумажной ткани, льняной ткани Классификация тканей	2
	Товароведная характеристика искусственного меха.	2

	Практическое занятие №6 Товароведная характеристика искусственного меха.	2
	Товароведная характеристика ковровых покрытий. Требование к качеству текстильных товаров.	2
<b>Тема 3.</b> Швейные товары	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Практическое занятие №7 Потребительские свойства швейных товаров.	2
	Классификация швейных товаров. Прейскурант швейных товаров. Ассортимент швейных товаров.	2
	Требование к качеству. Дефекты швейных товаров. Дефекты швейных товаров	2
	Практическое занятие №8 Прейскурант швейных товаров. Типология фигур	2
<b>Тема 4.</b> Трикотажные товары	<b>содержание</b>	<b>14</b>
	Характеристика трикотажных изделий.	2
	Практическое занятие №9 Классификация трикотажных изделий	2
	Чулочно-носочный трикотаж. Размерные ряды чулочно-носочных изделий	2
	Практическое занятие №10 Чулочно-носочный трикотаж	2
	Перчаточные изделия. Размерные ряды перчаточных изделий	2
	Практическое занятие №11 Классификация бельевого трикотажа	2
	Головные уборы и шарфы	2
	Практическое занятие №12 Головные уборы и шарфы	2
<b>Тема 5.</b> меховые товары	<b>содержание</b>	<b>6</b>
	Классификация мехового сырья. Характеристика и ассортимент меховых товаров	2
	Виды пушно - мехового сырья. Виды пушно - мехового сырья. Требование к качеству. Дефекты меха.	2
	Практическое занятие №13 Ассортимент меховых товаров	2
<b>Тема 6.</b> Кожевенно- обувные товары	<b>содержание</b>	<b>16</b>
	Потребительские свойства кожаной обуви	2
	Практическое занятие №14 Свойства кожаной обуви	2
	Классификация и ассортимент обуви	2
	Практическое занятие №15 Классификация и ассортимент обуви	2
	Характеристика резиновой обуви	2



	Практическое занятие №16 Характеристика резиновой обуви	2
	Характеристика валяной обуви	2
	Практическое занятие №17 Характеристика валяной обуви	2
<b>Тема 7.</b> Галантерейные и парфюмерно-косметические товары	<b>содержание</b>	<b>12</b>
	Характеристика парфюмерных товаров	2
	Практическое занятие №18 Характеристика парфюмерных товаров	2
	Косметические товары	2
	Практическое занятие №19 Характеристика косметических товаров	2
	Галантерейные товары	2
	Практическое занятие №20 Галантерейные товары. Швейные, трикотажные, меховые и обувные товары.	2
<b>Тема 8.</b> Посудо - хозяйственные товары	<b>содержание</b>	<b>8</b>
	Стеклянная посуда. Стальная посуда. Керамическая посуда.	2
	Практическое занятие №21 Стальная посуда. Стеклянная посуда	2
	Столовые приборы	2
	Практическое занятие №22 Столовые приборы. Алюминиевая посуда.	2
<b>Тема 9.</b> Культовары	<b>содержание</b>	<b>10</b>
	Товароведная характеристика игрушек.	2
	Практическое занятие №23 Товароведная характеристика игрушек.	2
	Товароведная характеристика школьно-письменных товаров. Товароведная характеристика канцелярских товаров	2
	Практическое занятие №24 Характеристика канцелярских товаров. Характеристика школьно-письменных товаров	2
	Товароведная характеристика фото, кино аппаратуры.	2
<b>Тема 10.</b> Электробытовые товары	<b>содержание</b>	<b>14</b>

	Характеристика электробытовых товаров	2
	Практическое занятие №25 Характеристика электробытовых товаров	2
	Практическое занятие №26 Бытовые источники света	2
	Для хранения и замораживания товаров	2
	Для приготовления пищи	2
	Практическое занятие №27 Бытовые источники света. Для приготовления пищи. Для хранения и замораживания товаров	2
	Практическое занятие №28 Приборы для напитков. Для глажения. Для изготовления одежды.	2
<b>Тема 11. Мебельные товары</b>	<b>содержание</b>	<b>10</b>
	Мебельные товары. Материалы для мебели.	2
	Практическое занятие №29 Материалы для мебели	2
	Классификация мебели. Характеристика видов мебели Решение ситуационных задач	4
	Практическое занятие №30 Производство мебели. Характеристика видов мебели. Решение ситуационных задач	2
<b>12. Ювелирные изделия и часы</b>	<b>содержание</b>	<b>8</b>
	Характеристика ювелирных изделий. Ювелирные камни	2
	Производство классификация, характеристика часов.	2
	Практическое занятие №31 Классификация ювелирных изделий. Характеристика ювелирных изделий.	2
	Ювелирные камни Характеристика часов. Решение ситуационных задач.	2
<b>Тема 13. Спортивные товары</b>	<b>содержание</b>	<b>20</b>
	Классификация спортивных товаров	2
	Практическое занятие №31 Классификация спортивных товаров. Решение ситуационных задач.	2
	Товары для легкой и тяжелой атлетики. Товары для спортивных игр.	2
	Практическое занятие №32 Товары для легкой и тяжелой атлетики. Решение ситуационных задач.	2
	Практическое занятие №33 Товары для спортивных игр. Решение ситуационных задач.	2
	Товары для зимних видов спорта. Средства передвижения.	2
	Практическое занятие №34 Товары для водных видов спорта. Решение ситуационных задач.	2
	Практическое занятие №35 Средства передвижения.	2
	Рыболовные товары и товары для охоты	2
	Практическое занятие №36 Рыболовные товары и товары для охоты. Решение ситуационных задач.	2

	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>
	<b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>	<b>71</b>
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главным учебным пособий, составлены преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Особенности строения меховой шкурки. Общие сведения о первичной обработке пушно-мехового сырья, выделке и отделке полуфабрикатов. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требование к качеству, правила маркировки, упаковка, хранение меховых товаров.</p> <p>Понятие о производстве, классификации, ассортименте, требования к качеству, правила маркировки, упаковки и хранения текстильных товаров.</p> <p>Характеристика пряжи, нитей, тканей, искусственного меха.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения посудохозяйственных товаров.</p> <p>Характеристику стеклянных, керамических, металлохозяйственных и товаров из пластмасс. Характеристику товаров и назначение бытовой химии.</p> <p>Ассортимент и классификацию, требования к качеству мебельных товаров. Маркировку, упаковку и хранение мебельных товаров.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовить реферат на тему «Маркировка текстильных товаров»</li> <li>• Сообщение по теме «Характеристику товаров и назначение бытовой химии»</li> <li>• Составить кроссворд по теме «Посуда »</li> </ul>	
<b>Учебная практика</b>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обслуживание покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</li> <li>- оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> <li>- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li> <li>- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li> <li>- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</li> <li>- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.</li> </ul>	<b>180</b>
<b>Производственная практика</b>	Виды работ:	<b>360</b>

<p>Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров.</p> <p>Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	
---	--

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрено наличие одного учебного кабинета, оснащенного оборудованием:

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории «**Учебный магазин**».

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков документов учета кассовых операций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- весы и весоизмерительное оборудование (весы настольные циферблатные: РН-10Ц13У, РН-6Ц13УМ, весы электронные: ВР4149-11БР, АР-1);
- контрольно-кассовая техника: ЭКР-2102Ф;
- торговый инвентарь;
- торговая мебель: стеллажи, витрины, пристенная горка;
- счетный инвентарь: счета конторские, микрокалькуляторы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику в конце изучения профессионального модуля.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### Основные печатные издания

1. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Ч.1, Ч.2 – Ростов н/Д: Феникс, 2017.
2. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пособие для сред. пед. образования. М. Академия. 2018.
3. Памбухиянц О.В. Технология розничной торговли. М. Маркетинг, 2017.
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. М. ПрофОбрИздат., 2018.
5. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в мелком бизнесе и быту. М. Академия, 2017.
6. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза товаров. Р на/Д. Феникс, 2019.

#### Справочники:

1. Золотова С.В. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 1 (1-е изд.) учеб. пособие, 2019.
2. Золотова С.В. Справочник по товароведению товаров: В 3 т.Т. 3 (1-е изд.) учеб. пособие, 2019.
3. Самарин В.И. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 2 (1-е изд.) учеб. пособие, 2019.
4. Кочуров А.М., Каранян К.А., Справочник продавца -М.:, 2018г.

#### Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Аладьева Г.И., Учет и отчетность: уч. пособие, М.:, 2016г.
2. Голубкина Т.С., Торговые вычисления, М, 2016г
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» ( по состоянию на 1 октября 2015 г.).
4. Кривчук В.И., Продовольственный магазин с нуля. Что и как нужно делать, если вы задумали открыть гастроном.- Спб, 2015г.
5. Мазилкина Е.И., Организация работы магазина.- М, 2015г.

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **ПМ.01. «Продажа непродовольственных товаров»** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками распознавания характерных признаков непродовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация приобретенных навыков по распознаванию дефектов непродовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация умения составления и заполнения актов на недоброкачественный товар.</li> </ul>	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебником;</li> <li>- индивидуальный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> </ul>
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово- технологическом оборудовании.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация методов и техники рационального размещения непродовольственных товаров на рабочем месте продавца;</li> <li>- изложение принципов подготовки товаров к продаже в торговый зал;</li> <li>- обоснование выбора количества и наименования торгово-технологического оборудования для размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале;</li> <li>- изложение правил техники безопасности при размещении товаров на хранение.</li> </ul>	
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков по подсчету стоимости покупки;</li> <li>- овладение приемами показа товаров покупателям;</li> <li>- консультирование покупателей по классификационным и потребительским свойствам товаров;</li> <li>- изложение правил обмена и возврата товаров;</li> <li>- демонстрация умения заполнять техническую документацию на электробытовую технику.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты  зачет по УП.01. зачет по ПП.01.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно- материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать порядок проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей;</li> <li>- соблюдать порядок составления товарного и товарно-денежного отчетов;</li> <li>- изложение правил соблюдения товарного соседства при размещении непродовольственных товаров на хранение.</li> </ul>	Экзамен\квалификационный\
		Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты зачет по УП.01 зачет по ПП.01 Экзамен

## 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

### 5.1 Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу ПМ внесены следующие дополнения/изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ обсуждены на заседании МК

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

### 5.2 Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу ПМ внесены следующие дополнения/ изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ обсуждены на заседании МК

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).