

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 01. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ  
КОМПЛЕКТОВЩИК ТОВАРОВ (2 РАЗРЯДА)**

по профессиональному обучению и социально-профессиональной адаптации для  
выпускников школ, обучавшихся по общеобразовательным адаптированным  
программам по профессиям:  
Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), Профессиональным стандартом Специалист в области декоративного садоводства, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 02 сентября 2020 г. N 627н, Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30, выпуск 51.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Лепустина Н.В. , преподаватель первой квалификационной категории

Одобрено  
на заседании ПЦК ЗУиК  
Протокол № 11 « 11 » 06. 2021 г.  
Председатель ПЦК  
Мер / Березова Л. Л.  
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
Н.В. Бочанова  
(Подпись)

СОГЛАСОВАНО  
Управляющий магазином  
(должность)  
АО «Дикси» МО»  
(организация/предприятие)  
11 » 06 2021 г.

### **1. Цель практики**

Комплексное освоение обучающимися выполнения работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда), формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

### **2. Задачи практики**

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы в сфере торговли;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

### **3. Место практики в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства**

Учебная практика является обязательным разделом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства, осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ. 01. Выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда) и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

### **4. Формы проведения практики**

Учебная практика проводится в современных торговых предприятиях, имеющих профессиональный квалифицированный персонал.

Учебная практика проводится в форме уроков производственного обучения, практических занятий, производственной деятельности и др.

### **5. Место и время проведения практики**

Базами учебной практики являются предприятия торговли г. Тюмени и Тюменской области.

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии Комплектовщик товаров.

### **6. Требования к результатам освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации**

В результате освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть сформированы ПК, соответствующие видам работ по профессии Комплектовщик товаров

ПК 1.1 Комплектовать различные группы продовольственных и непродовольственных товаров.

ПК 1.2 Соблюдать условия и правила складирования и хранения товаров;

ПК 1.3 Осуществлять отбор товаров на основании документов в предприятиях розничной торговли.



ПК. 1.4 Сверять наименование и количество отобранных товаров с данными, указанными в документах.

ПК. 1.5 Производить взвешивание, упаковку и оформление упаковочных ярлыков.

## **7. Организация и руководство практикой**

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят руководитель подразделения практики.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу учебной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и /или отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по учебной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике.
- контроль над соответствием содержания учебной практики рабочей программе профессионального модуля.



## 8. Формы аттестации по итогам учебной практики

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, наличии положительной характеристики, своевременного предоставления дневника практики и защиты отчета по учебной практике.

## 9. Структура и содержание учебной практики

Виды производственных работ на практике	Объем времен и	Формы контроля текущего
Знакомится с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Проходит инструктаж по охране труда и технике безопасности.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Обслуживает покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент основных зерномучных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент плодоовощных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент кондитерских изделий. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент пряностей и приправ. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент алкогольных напитков. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент молока, сливок и молочных консервов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент кисломолочных	1 день	Формализованное



продуктов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	(6 ч)	наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент твердых сычужных сыров. Консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент яиц и яичных продуктов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент пищевых жиров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент мяса убойных животных. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент вареных, полукопченых и копченых колбас. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент рыбы и морепродуктов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент хлопчатобумажных тканей. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент льняных тканей. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент шерстяных тканей. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент видов шелковых тканей. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент швейных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической



сроки хранения.		работы
Распознает ассортимент трикотажных изделий. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент кожаной обуви. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент резиновой обуви. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент валяной обуви. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент галантереи. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент парфюмерных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент косметических товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент стеклянных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент керамических товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент металлохозяйственных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент товаров бытовой химии. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Распознает ассортимент электробытовых товаров. Оценивает качество по	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка



органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		результатов практической работы
Распознает ассортимент мебели. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Приобретает навыки упаковки товаров	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Приобретает навыки складирования товаров	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Заполняет упаковочный ярлык, бирку	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Участвует в инвентаризации	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
<b>Всего</b>	<b>240 часов</b>	

## 10. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

1. Лукинский, В. С. Логистика и управление цепям поставок [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / В. С. Лукинский - Москва : Юрайт, 2021. - 359 с. - (Профессиональное образование). - URL : [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
2. Неруш, Ю. М., Логистика [Электронный ресурс] : учебник и практ. для СПО / Ю.М. Неруш. - 5-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 559 с. — (Профессиональное образование). - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### Дополнительная литература:

1. Современная торговля [Текст]: журнал. — ежемес. — 2019 — № 1-6
2. Современная торговля [Текст]: журнал. — ежемес. — 2020 — № 1-6, 9-12
3. Современная торговля [Текст]: журнал. — ежемес. — 2021 — № 1
4. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. — ежемес. — 2019. - № 1-6
5. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. — ежемес. — 2020. - № 1-6, 9-12