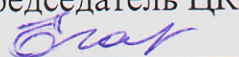
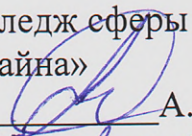


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой комиссии по  
профессии  
«Продавец, контролер-кассир»  
Протокол № 1 от «28» августа 2017г.  
Председатель ЦК  
 Т.Г.Егорова

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
 А.А.Сиверс  
« 28 » августа 2017 г.

Календарно-тематический план  
на 2017/2018 уч. год

по учебной практике профессионального модуля  
**ПМ 02. Продажа продовольственных товаров** составлена на основании  
рабочей программы профессионального модуля, утвержденной директором  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: **38.01.02.Продавец; контролер-кассир.**

Группа 811-821

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час.		Форма контроля
			Учебная практика	Производственная практика	
1	1	ПМ 02	12	-	
	2	ПМ 02	72	-	Текущий
2	3	ПМ 02	96	-	Текущий
	4	ПМ 02	72		ДЗ
Всего			252		

Мастер производственного обучения  Е.И. Алексеенко

## 2. Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ		№ урока	Наименование темы урока (видов работ)	Кол-во час. на урок	Дата проведения урока	
		Всего часов					План	Факт.
<b>1 семестр</b>								
<b>Учебная практика</b>								
	<b>ПМ 02. Продажа продовольственных товаров</b>	252						
2.1	Тема 2.1. Ознакомление с магазином.	6		1	Ознакомление с продовольственным магазином (экскурсия). Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, подсобных помещений, режимом работы магазина, правилами внутреннего распорядка, специализацией и формой продажи товаров, видами оборудования	6		
2.2.	Тема 2.2. Правила охраны труда	6		2	Изучение выкладки, виды выкладки товара. Виды инвентаря для выкладки. Правильность упаковки товара	6		
<b>2 семестр</b>								
2.3	Тема 2.3. Подготовка и эксплуатация торгово-технологического оборудования.	42						
2.3.1	Тема 2.3.1. Подготовка и эксплуатация немеханического, подъемно-транспортного и холодильного оборудования.	6		3	Изучение видов и типов немеханического оборудования, торгового инвентаря для подготовки и продажи продовольственных товаров. Изучение видов и правил эксплуатации подъемно-транспортного и холодильного оборудования. Правила безопасности при эксплуатации оборудования.	6		
2.3.2	Тема 2.3.2.	6		4	Весы настольные	6		

	Подготовка весов настольных циферблатных				циферблатные. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на настольных весах. Одноплощадочные весы и правила взвешивания на них. Уход за весоизмерительным оборудованием. Правила безопасности при эксплуатации весов.			
2.3.3	Тема 2.3.3. Подготовка электронных весов EM-15R к работе	6		5	Весы электронные EM-15R. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах. Правила безопасности при эксплуатации электронных весов.	6		
2.3.4	Тема 2.3.4. Подготовка электронных весов ВЭ- 15 Т к работе	6		6	Весы электронные ВЭ- 15 Т. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6		
2.3.5	Тема 2.3.5. Подготовка электронных весов ВР 4149-11 к работе	6		7	Весы электронные ВР 4149-11. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6		
2.3.6	Тема 2.3.6. Подготовка электронных весов DS-700 E к работе	6		8	Весы электронные DS-700 E. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах	6		
2.3.7	Тема 2.3.7. Ознакомление с режущим, тепловым оборудованием	6		9	Ознакомление с приемами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продовольственных товаров). Освоение приемов эксплуатации мясорубок. Ознакомление с приемами эксплуатации ручной термоупаковочной машины (термостола). Изучение устройства, технических характеристик и принципов действия принтеров этикеток (штрихкодов).	6		
2.4	Тема 2.4. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.	6						
		6		10	Особенности приемки по	6		

					количеству и качеству отдельных видов товаров. Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Приемка по количеству товарных единиц, по массе нетто и брутто.			
2.5	Тема 2.5 . Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале.	78						
		6		11	Подготовка товаров к продаже: распаковка, протирка, зачистка, предварительная нарезка, разруб, расфасовка, упаковка, маркировка. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Размещение по группам, видам, сортам, назначению, товарному соседству. Оформление и размещение ценников. Способы выкладки товаров. Ротация товаров.	6		
		6		12	Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места, охрана труда. Виды упаковочного материала. Владение навыками подготовки упаковочного материала к работе.	6		
		6		13	Отработка способов упаковки товаров разными способами в зависимости от вида товара и его особенностей. Художественное оформление покупки.	6		
		6		14	Овладение навыками упаковки товаров. Художественное оформление покупки. Ознакомление с современными полимерными видами упаковочной тары одноразового использования для размещения и продажи товаров покупателям	6		
<b>3 семестр</b>								

		6		15	Предварительная подготовка зерномучных товаров к продаже .Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6		
		6		16	Предварительная подготовка плодов и овощей к продаже Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6		
		6		17	Предварительная подготовка крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин	6		
		6		18	Предварительная подготовка вкусовых товаров к продаже Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6		

		6		19	Предварительная подготовка молочных товаров и сыров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6		
		6		20	Предварительная подготовка яичных товаров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6		
		6		21	Предварительная подготовка пищевых жиров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6		
		6		22	Предварительная подготовка мяса и мясных товаров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6		
		6		23	Предварительная подготовка	6		

					рыбных товаров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно-отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.			
2.6	Тема 2.6. Продажа продовольственных товаров. Оценка качества.	84						
2.6.1	Тема 2.6.1. Консультация покупателей о пищевой ценности продтоваров.	6		24	Консультация покупателей о пищевой и энергетической ценности продтоваров. Определение пищевой ценности продовольственных товаров. Расчет энергетической ценности продуктов. Определение факторов, влияющих на качество товаров. Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом.	6		
2.6.2	Тема 2.6.2. Продажа зерномучных товаров	12 6		25	Изучение ассортимента муки, макаронных изделий, круп, особенности продажи. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка	6		
		6		26	Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, особенности продажи хлебобулочных изделий: бараночных и сухарных, пирожков, пончиков и пирогов, хлебных палочек, соломки, диетических и национальных булочных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах	6		

					товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.			
2.6.3	Тема 2.6.3. Продажа плодов и овощей	6		27	Изучение ассортимента плодов .Особенности продажи семечковых, косточковых, орехоплодных, тропических плодов. Дефекты плодов. Условия хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Изучение ассортимента овощей, особенности продажи овощей: клубнеплодных, корнеплодных, капустных, тыквенных, луковых, салатных, Дефекты овощей. Условия хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка	6		
2.6.4	Тема 2.6.4. Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий.	6		28	Изучение ассортимента крахмала, сахара, меда, карамели, конфет, шоколада, особенности продажи . Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий, особенности продажи мучных кондитерских изделий: печенье, крекер, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные. Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Особенности продажи и требования к качеству диетических, витаминных и лечебных кондитерских изделий.	6		



2.6.5	Тема 2.6.5. Продажа вкусовых товаров	18 6		29	Изучение ассортимента чая, чайных напитков. Особенности продажи чая, чайных напитков. Изучение признаков качества чая и чайных напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.	6		
		6		30	Изучение ассортимента вкусовых товаров. Особенности продажи кофе, кофейных напитков, пряностей, приправ. Изучение признаков качества кофе, кофейных напитков, пряностей и приправ. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка	6		
<b>4 семестр</b>								
		6		31	Изучение ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков, безалкогольных напитков особенности продажи. Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.	6		
2.6.6	Тема 2.6.6 . Продажа молочных товаров	6		32	Изучение ассортимента и особенности продажи молочных товаров: молока, сливок, кисломолочных продуктов, сыров, масла коровьего, молочных консервов. Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах	6		

					<p>товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.</p> <p>Расшифровка маркировки молочных консервов.</p>			
2.6.7	Тема 2.6.7. Продажа яичных товаров	6		33	<p>Изучение ассортимента яиц и яичных товаров</p> <p>Особенности продажи.</p> <p>Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Установление видов и категорий яиц, их свежести с использованием стандарта, распознавание дефектов яиц.</p> <p>Изучение расшифровки и маркировки на яйцах и таре</p>	6		
2.6.8	Тема 2.6.8. Продажа пищевых жиров.	6		34	<p>Изучение ассортимента растительного масла, кулинарных и животных жиров, маргарина. Особенности продажи. Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.</p>	6		
2.6.9	Тема 2.6.9. Продажа мяса и мясных продуктов.	12 6		35	<p>Изучение ассортимента мяса убойных животных, мяса птицы субпродуктов, мясных полуфабрикатов. Особенности продажи. Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.</p>	6		
		6		36	<p>Изучение ассортимента колбасных изделий (вареных, полу копчёных, сыровяленых</p>	6		

				<p>колбас, т.д.), мясных копченостей и мясных консервов.</p> <p>Особенности продажи.</p> <p>Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.</p>			
2.6.1 0	Тема 2.6.10. Продажа рыбы и рыбных товаров.	6	37	<p>Изучение ассортимента, особенности продажи рыбы свежей, охлажденной, соленой, вяленой, сушеной, копченой, замороженной.</p> <p>рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Изучение признаков качества, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.</p> <p>Изучение отличительных признаков семейств промысловых рыб.</p> <p>Упражнения в расшифровке маркировки рыбных консервов и пресервов.</p>	6		
2.7.	Тема 2.7. Правила хранения продовольственных товаров	6	38	<p>Организация хранения товаров в магазине. Условия и правила хранения товаров. Факторы, влияющие на сохранность качества товаров : качество упаковки, правила транспортировки, отсутствие механических повреждений на упаковке.</p> <p>Важность соблюдения режима хранения товаров:</p> <p>температура, относительная влажность воздуха, освещение, санитарное состояние помещений для хранения товаров. Контроль за соблюдением сроков годности, сроков хранения и сроков реализации товаров..</p>	6		

2.8.	Тема 2.8. Контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей	12 6		39	Составление товарного отчета. Составление отчета по таре. Приходные и расходные операции, их документальное оформление	6		
		6		40	Ознакомление с правилами проведения инвентаризации товаров и тары в магазине. Порядок заполнения инвентаризационной описи, выведение результатов инвентаризации и подготовка документов для сдачи в бухгалтерию	6		
2.9	Тема 2.9. Изучение покупательского спроса. Реклама товара.	6		41	Методы изучения спроса покупателей. Дизайнерское оформление прилавков и витрин в торговом зале. Реклама товара в магазине, ее значение и эффективность. Закон «О защите прав потребителей». Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей. Право потребителя на безопасность товара. Защита прав потребителей.	6		
	Дифференцированный зачет	6		42				
	<b>Всего учебная практика</b>	<b>252</b>						