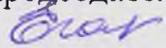
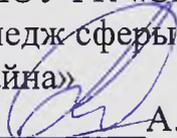


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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 производственной 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 821, 831

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час.		Форма контроля
			Учебная практика	Производственная практика	
2	4	ПМ 02		180	Текущий
3	5	ПМ 02		360	ДЗ
Всего				540	

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.
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА								
4 семестр								
02.1	Тема 02.1: Ознакомление с предприятием, охрана труда.	12 6		1	Ознакомление с предприятием. Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, специализацией и формой продажи товаров. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности.	6		
		6		2	Ознакомление с должностными обязанностями продавца продовольственных товаров. Закон «О защите прав потребителей».	6		
02.2	Тема 02.2: Торгово-технологический процесс.	12 6		3	Сущность торгово-технологического процесса в магазине.	6		
		6		4	Основные операции торгово-технологического процесса и факторы, влияющие на него.	6		
02.3	Тема 02.3: Приемка товаров.	24 6		5	Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	6		
		6		6	Приемка по количеству товарных мест, количеству товарных единиц, по массе брутто и нетто, по показателям качества, упаковки, маркировки и тары	6		
		6		7	Порядок и правила оформления результатов приёмки по количеству и качеству, составление актов и претензий.	6		
		6		8	Особенности приемки продовольственных товаров, предусмотренные стандартами, техническими условиями, договорами.	6		

02.4	Тема 02.4: Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.	132						
		6		9	Предварительная подготовка товаров к продаже. Значение, основные операции, упаковочные материалы, отходы.	6		
		6		10	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		11	Особенности подготовки к продаже зерномучных товаров.	6		
		6		12	Размещение и выкладка зерномучных товаров в торговом зале.	6		
		6		13	Особенности подготовки к продаже овощей	6		
		6		14	Размещение и выкладка овощей в торговом зале.	6		
		6		15	Особенности подготовки к продаже плодов	6		
		6		16	Размещение и выкладка плодов в торговом зале.	6		
		6		17	Особенности подготовки к продаже крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.	6		
		6		18	Размещение и выкладка крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров в торговом зале.	6		
		6		19	Особенности подготовки к продаже вкусовых товаров.	6		
		6		20	Размещение и выкладка вкусовых товаров в торговом зале.	6		
		6		21	Особенности подготовки к продаже молочных товаров и сыров.	6		
		6		22	Размещение и выкладка молочных товаров и сыров в торговом зале.	6		
		6		23	Особенности подготовки к продаже яиц и яичных товаров .	6		
		6		24	Размещение и выкладка яиц и яичных товаров в торговом зале.	6		
		6		25	Особенности подготовки к	6		

					продаже пищевых жиров.			
		6		26	Размещение и выкладка пищевых жиров в торговом зале.	6		
		6		27	Особенности подготовки к продаже мяса и мясных товаров.	6		
		6		28	Размещение и выкладка мяса и мясных товаров в торговом зале.	6		
		6		29	Особенности подготовки к продаже рыбных товаров.	6		
		6		30	Размещение и выкладка рыбных товаров в торговом зале.	6		
02.5	Тема 02.5: Организация продажи продовольств енных товаров.	186						
5 семестр								
		6		31	Изучение ассортимента, организация продажи плодов (семечковые, косточковые, орехоплодные, тропические) и ягод. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6		
		6		32	Изучение ассортимента, организация продажи овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, тыквенных луковых, салатных) и плодоовощных консервов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6		
		6		33	Изучение ассортимента, организация продажи зерномучных товаров: муки, макаронных изделий, круп. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		34	Изучение ассортимента, организация продажи дрожжей, сахара, крахмала,	6		

					меда, пищевых концентратов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения			
		6		35	Изучение ассортимента, организация продажи хлеба и хлебобулочных изделий, бубликов, сухарей, пирожков, пончиков, пирогов, хлебных палочек, соломки. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		36	Изучение ассортимента ,организация продажи вкусовых товаров: чая, чайных напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		37	Изучение ассортимента, организация продажи кофе, кофейных напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		38	Изучение ассортимента , организация продажи пряностей, приправ. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		39	Изучение ассортимента организация продажи алкогольных и слабоалкогольных напитков. Определение отличительных и вкусовых особенностей напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		40	Изучение ассортимента ,организация продажи	6		

				безалкогольных напитков. Определение отличительных и вкусовых особенностей напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения			
		6	41	Изучение ассортимента организация продажи кондитерских товаров: фруктово-ягодных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6	42	Изучение ассортимента организация продажи карамели, драже, ириса. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6	43	Изучение ассортимента организация продажи конфет. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6	44	Изучение ассортимента организация продажи шоколада. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6	45	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий, диетических, витаминных и лечебных кондитерских изделий, восточных сладостей, халвы. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6	46	Изучение ассортимента организация продажи масложировых товаров: кулинарных и животных жиров, маргарина.	6		

					Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения			
		6		47	Изучение ассортимента организация продажи яиц. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		48	Изучение ассортимента организация продажи мяса и мясных товаров (мясо убойных животных, мясо птицы, субпродукты,).Расшифровка маркировки на мясных тушах. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		49	Изучение ассортимента организация продажи мясных полуфабрикатов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		50	Изучение ассортимента организация продажи мясных кулинарных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		51	Изучение ассортимента организация продажи вареных, копченых колбасных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6		
		6		52	Изучение ассортимента организация продажи мясных копченостей, мясных консервов. Расшифровка маркировки консервов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах	6		

					товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения .			
		6		53	Изучение ассортимента организация продажи рыбы свежей, охлажденной. Изучение отличительных признаков семейств промысловых рыб. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6		
		6		54	Изучение ассортимента организация продажи рыбы мороженной. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6		
		6		55	Изучение ассортимента организация продажи рыбы соленой, вяленой, сушеной, копченой, Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6		
		6		56	Изучение ассортимента организация продажи рыбных товаров: балычных изделий, рыбной икры, нерыбного водного сырья. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		57	Изучение ассортимента организация продажи рыбных консервов, пресервов. Расшифровка маркировки на рыбных консервах и пресервах. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		58	Изучение ассортимента организация продажи молочных товаров: молоко, сливки, кисломолочные продукты Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка,	6		

					условия хранения			
		6		59	Изучение ассортимента организация продажи молочные консервов. Расшифровка маркировки консервов Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		60	Изучение ассортимента организация продажи сыров. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6		
		6		61	Изучение ассортимента, особенности продажи детских молочных товаров, виды стандартов и технических условий на них. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6		
02.6	Тема 02.6: Организация хранения товаров в магазине.	12						
		6		62	Организация хранения товаров в магазине. Условия и правила хранения товаров.	6		
		6		63	Факторы, влияющие на сохранение качества товаров (качество упаковки, правила транспортировки).Режим хранения товаров: температура, относительная влажность воздуха, освещение, санитарное состояние помещений для хранения товаров.	6		
02.7	Тема 02.7: Эксплуатация оборудования магазина.	102						
		6		64	Изучение видов и типов немеханического оборудования, торгового инвентаря для подготовки продовольственных товаров к продаже.	6		

	6		65	Изучение видов и правил эксплуатации холодильного оборудования.	6		
	6		66	Изучение видов и правил эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	6		
	6		67	Правила безопасности при эксплуатации оборудования.	6		
	6		68	Весы настольные циферблатные. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на настольных весах.	6		
	6		69	Одноплощадочные весы и правила взвешивания на них.	6		
	6		70	Уход за весоизмерительным оборудованием.	6		
	6		71	Правила безопасности при эксплуатации весов.	6		
	6		72	Весы электронные EM-15R. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах. Правила безопасности при эксплуатации электронных весов	6		
	6		73	Весы электронные ВЭ- 15 Т. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6		
	6		74	Весы электронные ВР 4149-11. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6		
	6		75	Весы электронные DS-700 E . Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6		
	6		76	Весы программируемые. Подготовка к работе. Правила взвешивания.	6		
	6		77	Изучение видов и типов торгово- технологического оборудования. Изучение устройств действия принтеров этикеток (штрихкодов).	6		
	6		78	Ознакомление с приёмами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продовольственных товаров).	6		
	6		79	Освоить приёмы эксплуатации мясорубок.	6		
	6		80	Ознакомиться с приёмами	6		

					эксплуатации ручной термоупаковочной машины (термостола).			
02.8	Тема 02.8: Определение пищевой ценности продтоваров.	12						
		6		81	Определение пищевой и энергетической ценности продовольственных товаров..	6		
		6		82	Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом.	6		
02.9	Тема 02.9: Правила составления товарного отчета и отчета по таре.	18						
		6		83	Приходные и расходные операции, их документальное оформление.	6		
		6		84	Составление товарного отчета. Составление отчета по таре.	6		
		6		85	Подготовка документов к сдаче в бухгалтерию.	6		
02.10	Тема 02.10: Правила проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.	12						
		6		86	Ознакомление с правилами проведения инвентаризации товаров и тары в магазине.	6		
		6		87	Оформление инвентаризационной описи.	6		
02.11	Тема 02.11: Изучение покупательского спроса. Рекламное оформление торгового зала и витрин.	12						
		6		88	Изучение покупательского спроса	6		
		6		89	Реклама товара в магазине. Дизайнерское оформление прилавков и витрин.	6		
	Промежуточ-	6		90		6		

	ная аттестация в форме дифференцированного зачета							
	Всего производственная практика	540 часов						