

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Продавец,
контролер-кассир»
Председатель Евг Т.Г. Егорова.
Протокол №1 от «29» августа 2016г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и
дизайна»
Панасюк В.А.Панасюк
" 01 " сентября 2016г

**Календарно-тематический план
на 2016/2017 учебный год
на 2017/2018 учебный год**

профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами
составлен 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	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				Самостоятельная работа обучающегося в часах
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов			
1	1	60	40	14	20	Текущий контроль	
	2	72	48	24	24	1 Текущий контроль	
2	3	129	86	36	43	1 Текущий контроль	
	4	87	58	26	29	Экзамен	
Всего		348	232	100	116	2	

Преподаватель Евг Т.Г. Егорова

2. Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раз дела	Наименование разделов междисциплинарного курса (МДК)	Объем времени на освоение МДК			№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка		сам. работа, час.				План	Факт.
		Всего часов	в т. ч. лаборат работа, практ.занятие , час.						
1 семестр									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами Раздел 1 Правила охраны труда	232	100	116					
	10	2	5						
	Тема 1.1. Введение	2	-	-	1	Специфика организации охраны труда в торговле.	1		
					2	Типовые инструкции по охране труда Правовые и организационные основы охраны труда	1		
	Тема 1.2 Организация работы по охране труда в торговых предприятиях.				3	Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	1		

					4	Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости в предприятиях торговли.			
	Тема 1.3 Электробезопасность				5	Электротравматизм. Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током.	1		
					6	Виды электротравм Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.	1		
	Тема 1.4 Пожарная безопасность.				7	Организация пожарной охраны на предприятии.	1		
						8	Правила и инструкции по пожарной безопасности.	1	
	Тема 1.5 Оказание первой медицинской помощи				9	Практическое занятие №1 Оказание ПМП: при ранении, ожогах, кровотечении, переломах, потере сознания.	1		
						10	Практическое занятие №1 Оказание ПМП	1	

2	Раздел 2 Торговое оборудование	30	12	15					
	Тема 2.1 Немеханическое оборудование	2			11	Назначение, виды, устройство, принцип работы.	1		
					12	Характеристика видов немеханического оборудования	1		
	Тема 2.2 Весоизмерительное оборудование	14	6	-	13	Назначение, требования, предъявляемые к весам.	1		
					14	Классификация весов.	1		
					15	Характеристика весов.	1		
					16	Весы рычажные: настольные, товарные ВНЦ; РНЗЦ, РП-500.	1		
					17	Практическое занятие №2 «Отработка навыков установки и взвешивания на весах»	1		
					18	Практическое занятие №2 «Отработка навыков установки и взвешивания на весах»	1		
					19	Характеристика электронных весов. М-ЕР 322: устройство, установка.	1		
					20	Электронные весы М-ЕР 322. Взвешивание на весах.	1		

					21	Практическое занятие №3 Отработка навыков работы на весах М-ER 322: устройство, установка, взвешивание.	1		
					22	Практическое занятие №3 Отработка навыков работы на весах М-ER 322	1		
					23	Электронные весы М-ER 324: устройство, установка.	1		
					24	Электронные весы М-ER 324. Взвешивание на весах.	1		
					25	Практическое занятие №4 «Отработка навыков установки весов и порядка взвешивания на весах М-ER 324,	1		
					26	Практическое занятие №4 «Отработка навыков установки весов и порядка взвешивания на весах М-ER 324,	1		
	Тема 2.3 Режущее. Тепловое оборудование	2			27	Назначение, виды, устройство, принцип работы режущего оборудования.	1		
					28	Характеристика видов теплового оборудования.	1		
	Тема 2.4 Подъемно-транспортное оборудование	4	2		29	Назначение, виды, устройство, принцип работы, охрана труда при	1		

					работе с подъемно-транспортным оборудованием.			
					30 Характеристика видов подъемно-транспортного оборудования.	1		
					31 Практическое занятие №5 Закрепление устройства, принципа работы, правила охраны труда.	1		
					32 Практическое занятие №5 Закрепление устройства, принципа работы, правила охраны труда.	1		
	Тема 2.5 Холодильное оборудование	8	4		33 Назначение, виды. Источники холода	1		
					34 Требования, предъявляемые к холодильному оборудованию, работа компрессионной холодильной машины.	1		
					35 Характеристика видов устройство холодильного оборудования: витрины, прилавки, шкафы..	1		
					36 Характеристика холодильного оборудования: регалы, бонеты, камеры.	1		
					37 Практическое занятие №6 Эксплуатация холодильного	1		

						оборудования, безопасность работы.			
					38	Практическое занятие №6 Эксплуатация холодильного оборудования.	1		
					39	Практическое занятие №7 Закрепление устройства, принципа работы, правил охраны труда.	1		
					40	Практическое занятие №7 Закрепление устройства, принципа работы, правил охраны труда.	1		
2 семестр									
3	Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров	186	86	93					
	Тема 3.1 Введение в товароведение продовольственных товаров	16	8	8	41	Развитие науки товароведения. Связь с другими науками.	1		
					42	Кодирование товаров Маркировочные знаки.	1		
					43	Практическое занятие №8 Распознавание маркировочных знаков.	1		

					44	Практическое занятие №8 Распознавание маркировочных знаков.	1		
					45	Химический состав пищевых продуктов, Неорганические вещества.	1		
					46	Химический состав пищевых продуктов, Органические вещества	1		
					47	Практическое занятие №9 Заполнение таблиц по значению химических веществ для организма человека.	1		
					48	Практическое занятие №9 Заполнение таблиц по значению химических веществ для организма человека.	1		
					49	Качество продовольственных. товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	1		
					50	Калорийность и усвояемость продуктов	1		
					51	Практическое занятие №10 Пищевая ценность. Расчет калорийности	1		
					52	Практическое занятие №10 Пищевая ценность. Расчет калорийности	1		

					53	Стандартизация товаров. Виды стандартов, построение стандартов.	1		
					54	Сертификация продовольственных товаров.	1		
					55	Практическое занятие 11 Работа со стандартами	1 1		
					56	Практическое занятие 11 Работа со стандартами			
	Тема 3.2Зерномучные товары	20	10	10	57	Крупы: сырье, производство, пищевая ценность по видам круп.	1		
					58	Ассортимент круп, качество, упаковка, маркировка, хранение.	1		
					59	Практическое занятие №12 Органолептическая оценка качества круп.	1		
					60	Практическое занятие №12 Органолептическая оценка качества круп.	1		
					61	Мука: виды помола, качество	1		
					62	Макаронные изделия. Пищевые концентраты	1		
					63	Практическое занятие №13 Органолептическая оценка качества макаронных изделий, изучение	1		

					ассортимента.			
					64 Практическое занятие №13 Органолептическая оценка качества макаронных изделий, изучение ассортимента.	1		
					65 Хлеб: пищевая ценность, виды, ассортимент.	1		
					66 Качество, дефекты, болезни хлеба.	1		
					67 Булочные изделия: простые, сдобные.	1		
					68 Диетические хлебобулочные изделия	1		
					69 Практическое занятие №14 Органолептическая оценка качества макаронных изделий, изучение ассортимента.	1		
					70 Практическое занятие №14 Органолептическая оценка качества макаронных изделий, изучение ассортимента.	1		
					71 Бараночные изделия: сырье, производство, виды, ассортимент.	1		
					72 Сухари, соломка. Пироги, пирожки	1		

					73	Практическое занятие №15 Определение качества бараночных изделий и сухарей.	1		
					74	Практическое занятие №15 Определение качества бараночных изделий и сухарей.	1		
					75	Практическое занятие №16 Распознавание видов и ассортимента хлебобулочных изделий.	1		
					76	Практическое занятие №16 Распознавание видов и ассортимента хлебобулочных изделий	1		
	Тема 3.3 Плодоовощные товары	26	12	13	77	Клубнеплоды: виды, сорта, качество, болезни, хранение.	1		
					78	Корнеплоды: виды, сорта, качество, болезни, хранение.	1		
					79	Капустные: виды, сорта, качество, болезни, хранение.	1		
					80	Томатные овощи: виды, сорта, качество, болезни, хранение.	1		

					81	Практическое занятие №17 Ознакомление с сортами и видами овощей.	1		
					82	Практическое занятие №17 Ознакомление с сортами клубнеплодов, органолептическая оценка качества.	1		
					83	Практическое занятие №18 Ознакомление с видами и сортами томатных овощей.	1		
					84	Практическое занятие №18 Ознакомление с видами и сортами овощей.	1		
					85	Тыквенные овощи	1		
					86	Луковые овощи. Бобовые овощи Пряные. Листовые овощи	1		
					87	Практическое занятие №19 Ознакомление с видами сортами тыквенных овощей.	1		
					88	Практическое занятие №19 Ознакомление с сортами луковых, пряных овощей.	1		
3 семестр									
					89	Семечковые плоды	1		
					90	Косточковые плоды	1		

					91	Субтропические плоды Тропические плоды	1		
					92	Ягоды. Орехоплодные	1		
					93	Практическое занятие №20 Ознакомление с сортами.	1		
					94	Практическое занятие №20 Ознакомление с сортами.	1 1		
					95	Переработанные овощи			
					96	Переработанные плоды	1		
					97	Практическое занятие №21 Ознакомление с видами и сортами, качеством	1 1		
					98	Практическое занятие №21 Ознакомление с видами сортами, качеством	1		
					99	Овощные консервы			
					110	Фруктовые консервы.	1		
					101	Практическое занятие №22 Ознакомление с ассортиментом консервов, расшифровка маркировок.	1 1		
					102	Практическое занятие №22 Ознакомление с ассортиментом консервов, расшифровка маркировок	1		
	Тема 3.4 Крахмал. Сахар.	22	10	11	103	Крахмал. Сахар.	1		

Мед. Кондитерские товары				104	Мед6 натуральный, искусственный.	1		
				105	Практическое занятие №23 Ознакомление с видами, органолептическая оценка качества.	1		
				106	Практическое занятие №23 Ознакомление с видами, органолептическая оценка качества.	1		
				107	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	1		
				108	Мармелад. Пастила.	1		
				109	Карамель	1		
				110	Ассортимент карамели	1		
				111	Практическое занятие №24 Ознакомление с видами, изучение ассортимента	1		
				112	Практическое занятие №24 Органолептическая оценка качества.	1		
				113	Какао-порошок. Шоколад	1		
				114	Конфеты.	1		
				115	Ирис. Драже.	1		
				116	Практическое занятие №25 Ознакомление с ассортиментом конфет, органолептическая оценка	1		

					качества.				
					117	Практическое занятие №25 Ознакомление с ассортиментом, органолептическая оценка качества конфет.	1		
					118	Печенье. Пряники Вафли Сырье, производство, виды, ассортимент, качество, хранение.	1		
					119	Торты. Пирожные	1		
					120	Халва Восточные сладости	1		
					121	Практическое занятие №26 Ознакомление с ассортиментом печенья, органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	1		
					122	Практическое занятие №26 Ознакомление с ассортиментом тортов, пирожных, органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	1		

					123	Практическое занятие №27 Ознакомление с ассортиментом восточных сладостей	1		
					124	Практическое занятие №27 Ознакомление с ассортиментом	1		
	Тема 3.5 Вкусовые товары	24	10	12	125	Чай. Чайные напитки	1		
					126	Кофе. Кофейные напитки	1		
					127	Практическое занятие №28 Ознакомление с ассортиментом чая, кофе, органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий	1		
					128	Практическое занятие №28 Ознакомление с ассортиментом кофе, органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий	1		
					129	Пряности. Характеристика видов.	1		
					130	Приправы. Характеристика видов	1		
					131	Практическое занятие №29 Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ,	1		

					органолептическая оценка качества.			
					132 Практическое занятие №29 Ознакомление с ассортиментом.	1		
					133 Безалкогольные напитки. Соки: виды, характеристика.	1		
					134 Минеральные воды: природные, искусственные.	1		
					135 Слабоалкогольные напитки. Пиво.	1		
					136 Практическое занятие №30 Ознакомление с ассортиментом и видами безалкогольных напитков.	1		
					137 Практическое занятие №30 Ознакомление с ассортиментом, видами.	1		
					138 Алкогольные напитки	1		
					139 Ликероводочные изделия	1		
					140 Коньяк. Ром. Виски. Отличительные особенности.	1		
					141 Плодово-ягодные вина	1		
					142 Виноградные вина	1		
					143 Характеристика видов:	1		

						столовые, крепленые, игристые, десертные.			
					144	Практическое занятие №31 Ознакомление с ассортиментом виноградных вин.	1		
							1		
					145	Практическое занятие №31 Ознакомление с ассортиментом виноградных вин.	1		
					146	Табачные изделия Характеристика видов	1		
					147	Практическое занятие №32 О вреде алкоголя и табачных изделий.	1		
					148	Практическое занятие №32 О вреде алкоголя и табачных изделий.	1		
	Тема 3.6 Молочные товары	22	10	11	149	Молоко: виды, требования к качеству.	1		
					150	Сливки: виды, требования к качеству.	1		
					151	Молочные консервы: виды, требования к качеству, маркировка.	1		
					152	Сухие молочные продукты: виды, требования к качеству.	1		

					153	Практическое занятие №33 Ознакомление с Ассортиментом молока, молочных консервов.	1		
					154	Практическое занятие №33 Ознакомление с ассортиментом молока, молочных консервов. .	1		
					155	Кисломолочные продукты, лечебное значение.	1		
					156	Характеристика видов, отличительные особенности.	1		
					157	Практическое занятие №34 Ознакомление с ассортиментом кисломолочных продуктов.	1		
					158	Практическое занятие №34 Ознакомление с ассортиментом.	1		
					159	Твердые сычужные сыры: сырье, особенности производства.	1		
					160	Характеристика видов. Ассортимент.	1		
					161	Практическое занятие №35 Ознакомление с ассортиментом твердых сычужных сыров.	1		

				162	Практическое занятие №35 Ознакомление с ассортимент твердых сычужных сыров.	1		
				163	Мягкие сычужные сыры Характеристика видов	1		
				164	Рассольные сыры Переработанные сыры	1		
				165	Практическое занятия №36 Ознакомление с ассортиментом мягких, переработанных, рассольных сыров.	1		
				166	Практическое занятия №36 Ознакомление с ассортиментом сыров.			
				167	Мороженое. Особенности производства	1		
				168	Характеристика ассортимента	1		
				169	Практическое занятие №37 Ознакомление с ассортиментом мороженого	1		
				170	Практическое занятие №37 Ознакомление с ассортиментом мороженого.	1		
	Тема 3.7 Яичные товары	2	1	171	Яйца куриные. Перепелиные. Пищевая	1		

						ценность, виды строение, качество.			
					172	Яичные продукты: яичный порошок, меланж.	1		
	Тема 3.8 Пищевые жиры	6	2	3	173	Растительные масла: виды, способы очистки, качество, хранение.	1		
					174	Топленые животные жиры	1		
4 семестр									
					175	Маргарин: сырье, производство, виды, ассортимент, качество, хранение.	1		
					176	Кулинарные жиры: виды, отличительные особенности.	1		
					177	Практическое занятие №38 Ознакомление с ассортимент пищевых жиров.	1		
					178	Практическое занятие №38 Ознакомление с ассортимент.	1		
	Тема 3.9 Мясные товары	24	12	12	179	Мясо разных видов животных	1		
					180	Пищевая ценность. Ткани мяса.	1		
					181	Практическое занятие №39 Ознакомление с видами мяса.	1		

					182	Практическое занятие №39 Ознакомление с видами мяса.	1		
					183	Мясные субпродукты			
					184	Мясные полуфабрикаты	1		
					185	Мясо домашней птицы	1		
					186	Классификация мяса	1		
					187	Практическое занятие №40 Ознакомление с видами мясных субпродуктов, мяса домашней птицы.			
					188	Практическое занятие №40 Ознакомление с видами.	1		
					189	Вареные колбасные изделия	1		
					190	Копченые колбасы	1		
					191	Практическое занятие №41 Ознакомление с ассортиментом вареных колбасных изделий.	1		
					192	Практическое занятие №41 Ознакомление с ассортиментом вареных колбасных изделий.	1		
					193	Полукопченые колбасы.	1		
					194	Характеристика видов	1		

					195	Практическое занятие №42 Ознакомление с ассортиментом полукопченых колбас	1		
					196	Практическое занятие №42 Ознакомление с ассортиментом полукопченых колбас	1		
					197	Мясные копчености: виды, отличительные особенности.	1		
					198	Мясные консервы виды, требования к качеству, маркировка.	1		
					199	Практическое занятие №43 Ознакомление с ассортиментом копченых колбас	1		
					200	Практическое занятие №43 Ознакомление с ассортиментом копченых колбас	1		
					201	Практическое занятие №44 Ознакомление с ассортиментом мясных консервов.	1		
					202	Практическое занятие №44 Ознакомление с ассортиментом мясных копченостей.	1		
	Тема 3.10 Рыбные товары	24	10	11	203	Семейства рыб:	1		

					отличительные особенности			
					204 Пищевая ценность рыба	1		
					205 Практическое занятие №45 Распознавание видов рыб по строению.	1		
					206 Практическое занятие №45 Распознавание видов рыб по строению.	1		
					207 Рыба живая, охлажденная. Особенности видов рыбы.	1		
					208 Мороженая рыба: виды, сорта, качество, хранение.	1		
					209 Практическое занятие №46 Ознакомление с ассортиментом рыбы и их качеством.	1		
					210 Практическое занятие №46 Ознакомление с ассортиментом рыбы	1		
					211 Соленая рыба	1		
					212 Сушеная. Вяленая рыба	1		
					213 Копченая рыба: виды. Отличительные особенности, качество, хранение.	1		
					214 Балычные изделия	1		
					215 Рыбные кулинарные изделия	1		
					216 Польза и вред рыбы	1		

					217	Практическое занятие №47 Ознакомление с ассортиментом рыбы и оценкой качества копченой рыбы.	1		
					218	Практическое занятие №47 Ознакомление с ассортиментом рыбных гастрономических товаров: соленой, вяленой рыбы.	1		
					219	Рыбные консервы виды, требования к качеству, маркировка.	1		
					220	Рыбные пресервы виды, требования к качеству.	1		
					221	Икра рыбная: пищевая ценность, виды, сорта, требования к качеству.	1		
					222	Нерыбные продукты моря: виды, их отличительные особенности.	1		
					223	Практическое занятие №48 Ознакомление с ассортиментом рыбных консервов, пресервов.	1		
					224	Практическое занятие №48 Ознакомление с ассортиментом нерыбных продуктов моря.	1		

					225	Практическое занятие №49 Фальсификация рыбных продуктов.	1		
					226	Практическое занятие №49 Фальсификация рыбных продуктов.	1		
4	Раздел 4 Защита прав потребителей	6	2	4	227	Правовое регулирование отношения в области защиты прав потребителей	1		
					228	Право потребителя на безопасность товара.	1		
					229	Права потребителей, их защита.	1		
					230	Спорные вопросы при приобретении товаров и выполнении услуг.	1		
					231	Практическое занятие №50 Решение спорных вопросов.	1		
					232	Практическое занятие №50 Решение спорных вопросов.	1		
	Итого:	232	100	116	232				