

**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 «29» августа 2022г.
Председатель ЦК Т.Г. Егорова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
Р.И. Чуприна
«29» августа 2022 г.

**Календарно-тематический план
на 2022/2023 учебный год
на 2023/2024 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	147	98	38	49	Текущий контроль	
	2	42	28	12	14	1 Текущий контроль	
2	3	81	54	24	27	1 Текущий контроль	
	4	87	58	26	29	Экзамен	
Всего		357	238	100	119	2	

Преподаватель 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	
		аудиторная нагрузка		сам. работа, час.	План				Факт.	
		Всего часов	в т. ч. лаборат работа, практ. занятия, 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 Тема 1.1. Введение	238	100	119						
		16	2	5	1	Специфика организации охраны труда в торговле.	1			
		2	-	-	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			

23	Практическое занятие №2 «Обработка навыков взвешивания на весах М- ER 322 »	1			
24	Практическое занятие №2 «Обработка навыков установки и взвешивания на весах М-ER 322 »	1			
25	Характеристика электронных весов. М-ER 324 устройство, установка, взвешивание	1			
26	Электронные весы М-ER 324 Взвешивание на весах	1			
27	Практическое занятие №3 Обработка навыков работы на весах М-ER 324	1			
28	Практическое занятие №3 Обработка навыков работы на весах М-ER 324	1			
29	Весы настольные электронные Штрих- принт: устройство, установка, взвешивание	1			
30	Весы настольные электро- нные Штрих-принт Взвешивание на весах	1			
31	Практическое занятие №4 Обработка навыков установки весов и порядка взвешивания на весах Штрих-принт.	1			

					32	Практическое занятие №4 «Отработка навыков установки весов и порядка взвешивания на весах Штрих-принт.	1	
	Тема 2.3 Режущее. Тепловое оборудование	2			33	Назначение, виды, устройство, принцип работы режущего оборудования.	1	
					34	Характеристика видов теплового оборудования.	1	
	Тема 2.4 Подъемно- транспортное оборудование	4	2		35	Назначение, виды, устройство, принцип работы, охрана труда при работе с подъемно- транспортным оборудованием.	1	
					36	Характеристика видов подъемно-транспортного оборудования.	1	
					37	Практическое занятие №5 Закрепление устройства, принципа работы, правила охраны труда.	1	
					38	Практическое занятие №5 Закрепление устройства, принципа работы, правила охраны труда.	1	
	Тема 2.5 Холодильное оборудование	8	4		39	Назначение, виды. Источники холода	1	
					40	Требования, предъявляемые к холодильному	1	

3	<p>Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров</p>	186	86	93			
	<p>Тема 3.1 Введение в товароведение продовольственных товаров</p>	16	8	8	<p>47 Развитие науки товароведения. Связь с другими науками.</p> <p>48 Кодирование товаров Маркировочные знаки.</p> <p>49 Практическое занятие №8 Распознавание маркировочных знаков.</p> <p>50 Практическое занятие №8 Распознавание маркировочных знаков.</p> <p>51 Химический состав пищевых продуктов, Неорганические вещества.</p> <p>52 Химический состав пищевых продуктов, Органические вещества</p> <p>53 Практическое занятие №9 Заполнение таблиц по значению химических веществ для организма человека.</p> <p>54 Практическое занятие №9 Заполнение таблиц по значению химических веществ для организма человека.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	

				55	Качество продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	1	
				56	Калорийность и усвояемость продуктов	1	
				57	Практическое занятие №10 Пищевая ценность. Расчет калорийности	1	
				58	Практическое занятие №10 Пищевая ценность. Расчет калорийности	1	
				59	Стандартизация товаров. Виды стандартов, построение стандартов.	1	
				60	Сертификация продовольственных товаров.	1	
				61	Практическое занятие 11 Работа со стандартами	1	
				62	Практическое занятие 11 Работа со стандартами	1	
				63	Крупы: сырье, производство, пищевая ценность по видам круп.	1	
				64	Ассортимент круп, качество, упаковка, маркировка, хранение.	1	
				65	Практическое занятие 12 Органолептическая оценка качества круп.	1	
	Тема 3.2 Зерномучные товары	20	10	10			

66	Практическое занятие №12 Органолептическая оценка качества круп.	1			
67	Мука: виды помола, качество	1			
68	Макаронные изделия. Пищевые концентраты	1			
69	Практическое занятие №13 Органолептическая оценка качества макаронных изделий, изучение ассортимента.	1			
70	Практическое занятие №13 Органолептическая оценка качества макаронных изделий, изучение ассортимента.	1			
71	Хлеб: пищевая ценность, виды, ассортимент.	1			
72	Качество, дефекты, болезни хлеба.	1			
73	Булочные изделия: простые, сдобные.	1			
74	Диетические хлебобулочные изделия	1			
75	Практическое занятие №14 Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий. Изучение ассортимента.	1			

76	Практическое занятие №14 Органолептическая оценка качества макаронных изделий. изучение ассортимента.	1			
77	Бараночные изделия: сырье, производство, виды, ассортимент.	1			
78	Сухари, соломка. Пироги, пирожки	1			
79	Практическое занятие №15 Определение качества бараночных изделий и сухарей.	1			
80	Практическое занятие №15 Определение качества бараночных изделий и сухарей.	1			
81	Практическое занятие №16 Распознавание нового ассортимента	1			
82	Практическое занятие №16 Распознавание нового ассортимента	1			
83	Клубнеплоды: виды, сорта, качество, болезни, хранение.	1	12	13	
84	Корнеплоды: виды, сорта, качество, болезни, хранение.	1	26		
Тема 3.3 Плодоовощные товары					

85	Капустные: виды, сорта, качество, болезни, хранение.	1		
86	Томатные овощи: виды, сорта, качество, болезни, хранение.	1		
87	Практическое занятие №17 Ознакомление с сортами корнеплодов.	1		
88	Практическое занятие №17 Ознакомление с сортами клубнеплодов, органолептическая оценка качества.	1		
89	Практическое занятие №18 Ознакомление с сортами капустных, органолептическая оценка качества.	1		
90	Практическое занятие №18 Ознакомление с сортами томатных, органолептическая оценка качества.	1		
91	Тыквенные овощи	1		
92	Луковые овощи. Бобовые овощи Пряные. Листовые овощи	1		
93	Практическое занятие №19 Ознакомление с сортами луковых, десертных	1		

					овошей, органолептическая оценка качества.				
94					Практическое занятие №19 Ознакомление с сортами, органолептическая оценка качества.			1	
95					Семечковые плоды			1	
96					Косточковые плоды			1	
97					Субтропические плоды Тропические плоды			1	
98					Ягоды. Орехоплодные			1	
2 семестр									
99					Практическое занятие №20 Ознакомление с сортами косточковых, семечковых плодов, органолептическая оценка качества.			1	
100					Практическое занятие №20 Ознакомление с сортами субтропических, тропических плодов, органолептическая оценка качества.			1 1	
101					Переработанные овощи				
102					Переработанные плоды			1	
103					Практическое занятие №21 Ознакомление с видами и сортами переработанных овощей и плодов.			1 1	

104	Практическое занятие №21 Ознакомление с видами сортами переработанных овощей.				I	
105	Овощные консервы				I	
106	Фруктовые консервы.				I	
107	Практическое занятие №22 Ознакомление с ассортиментом консервов, расшифровка маркировок.				I	
108	Практическое занятие №22				I	
109	Ознакомление с ассортиментом консервов, расшифровка маркировок				I	
110	Крахмал. Сахар.				I	
111	Мед натуральный, искусственный.				I	
112	Практическое занятие №23 Ознакомление с видами, органолептическая оценка качества.				I	
113	Практическое занятие №23 Ознакомление с видами, органолептическая оценка качества.				I	
114	Фруктово-ягодные кондитерские изделия Мармелад. Пастила.				I	
	Тема 3.4 Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары	22	10	11		

115	Карамель	1	
116	Ассортимент карамели	1	
117	Практическое занятие №24 Изучение ассортимента	1	
118	Практическое занятие №24 Изучение ассортимента Карамели, органолептическая оценка качества.	1	
119	Какао-порошок. Шоколад	1	
120	Конфеты.	1	
121	Ирис. Драже.	1	
122	Практическое занятие №25 Ознакомление с ассортиментом конфет. органолептическая оценка качества.	1	
123	Практическое занятие №25 Ознакомление с ассортиментом, органолептическая оценка качества конфет.	1	
124	Печенье. Пряники Вафли Сырье, производство, виды. ассортимент, качество. хранение.	1	
125	Торты. Пирожные	1	
126	Халва. Восточные	1	

		3 семестр		сладости.			
		127		Практическое занятие №26 Ознакомление с ассортиментом печенья, органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	1		
		128		Практическое занятие №26 Ознакомление с ассортиментом тортов, пирожных, органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	1		
		129		Практическое занятие №27 Ознакомление с ассортиментом восточных сладостей	1		
		130		Практическое занятие №27 Ознакомление с ассортиментом .	1		
		131	12	Чай. Чайные напитки	1		
		132		Кофе. Кофейные напитки	1		
			24	Тема 3.5 Вкусовые товары			

133	Практическое занятие №28 Ознакомление с ассортиментом чая, кофе, органолептическая оценка	1		
134	Практическое занятие №28 Ознакомление с ассортиментом кофе, органолептическая оценка качества.	1		
135	Пряности. Характеристика видов.	1		
136	Приправы. Характеристика видов	1		
137	Практическое занятие №29 Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ. органолептическая оценка качества.	1		
138	Практическое занятие №29 Ознакомление с. ассортиментом.	1		
139	Безалкогольные напитки. Соки: виды, характеристика.	1		
140	Минеральные воды: природные, искусственные.	1		

141	Слабоалкогольные напитки. Пиво.	1	
142	Практическое занятие №30 Ознакомление с ассортиментом и видами безалкогольных напитков.	1	
143	Практическое занятие №30 Ознакомление с ассортиментом, видами.	1	
144	Алкогольные напитки	1	
145	Ликероводочные изделия	1	
146	Коньяк. Ром. Виски. Отличительные особенности.	1	
147	Плодово-ягодные вина	1	
148	Виноградные вина	1	
149	Характеристика видов: столовые, крепленые, игристые, десертные.	1	
150	Практическое занятие №31 Ознакомление с ассортиментом виноградных вин.	1	
151	Практическое занятие №31 Ознакомление с ассортиментом виноградных вин.	1	

152	Табачные изделия Характеристика видов					1	
153	Практическое занятие №32 О вреде алкоголя и табачных изделий.					1	
154	Практическое занятие №32 О вреде алкоголя и табачных изделий.					1	
155	Молоко: виды, требования к качеству.	22	10	11		1	
156	Сливки: виды, требования к качеству.					1	
157	Молочные консервы: виды, требования к качеству, маркировка.					1	
158	Сухие молочные продукты: виды, требования к качеству.					1	
159	Практическое занятие №33 Знакомление с Ассортиментом молока, молочных консервов.					1	
160	Практическое занятие №33 Знакомление с ассортиментом молока, молочных консервов.					1	
161	Кисломолочные продукты, лечебное значение.					1	
162	Характеристика видов, отличительные особенности.					1	

163	Практическое занятие №34 Ознакомление с ассортиментом кисломолочных продуктов.	1			
164	Практическое занятие №34 Ознакомление с ассортиментом.	1			
165	Твердые сычужные сыры: сырье, особенности производства.	1			
166	Характеристика видов. Ассортимент.	1			
167	Практическое занятие №35 Ознакомление с ассортиментом твердых сычужных сыров.	1			
168	Практическое занятие №35 Ознакомление с ассортиментом твердых сычужных сыров.	1			
169	Мягкие сычужные сыры Характеристика, видов	1			
170	Рассольные сыры Переработанные сыры	1			
171	Практическое занятие №36 Ознакомление с ассортиментом мягких, переработанных, рассольных сыров.	1			

172	Практическое занятие №36 Ознакомление с ассортиментом сыров.								
173	Мороженое							1	
174	Характеристика ассортимента							1	
175	Практическое занятие №37 Ознакомление с ассортиментом мороженого							1	
176	Практическое занятие №37 Ознакомление с ассортиментом мороженого.							1	
177	Яйца куриные. Перепелиные. Пищевая ценность, виды строения, качество.	2	1					1	
178	Яичные продукты: яичный порошок, меланж.							1	
179	Растительные масла: виды, способы очистки, качество, хранение.	6	2	3				1	
180	Топленые животные жиры							1	
4 семестр									
181	Маргарин: сырье, производство, виды, ассортимент, качество, хранение.							1	

					182	Кулинарные жиры: виды, отличительные особенности.	1	
					183	Практическое занятие №38 Ознакомление с ассортимент пищевых жиров.	1	
					184	Практическое занятие №38 Ознакомление с ассортимент.	1	
					185	Мясо разных видов животных	1	
					186	Пищевая ценность. Ткани мяса.	1	
					187	Практическое занятие №39 Ознакомление с видами мяса.	1	
					188	Практическое занятие №39 Ознакомление с видами мяса.	1	
					189	Мясные субпродукты		
					190	Мясные полуфабрикаты	1	
					191	Мясо домашней птицы	1	
					192	Классификация мяса	1	
					193	Практическое занятие №40 Ознакомление с видами мясных субпродуктов, мяса домашней птицы.		
					194	Практическое занятие №40	1	
					Тема 3.9 Мясные товары			
					24		12	12

		Ознакомление с видами.			
195	Вареные колбасные изделия	1			
196	Характеристика ассортимента	1			
197	Практическое занятие №41 Ознакомление с ассортиментом вареных колбасных изделий.	1			
198	Практическое занятие №41 Ознакомление с ассортиментом вареных колбасных изделий.	1			
199	Полукопченые колбасы.	1			
200	Копченые колбасы	1			
201	Практическое занятие №42 Ознакомление с ассортиментом полукопченых колбас	1			
202	Практическое занятие №42 Ознакомление с ассортиментом	1			
203	Мясные копчености: виды, отличительные особенности.	1			

204	Мясные консервы виды, требования к качеству, маркировка.	1			
205	Практическое занятие №43 Ознакомление с ассортиментом копченых колбас	1			
206	Практическое занятие №43 Ознакомление с ассортиментом копченых колбас	1			
207	Практическое занятие №44 Ознакомление с ассортиментом мясных консервов.	1			
208	Практическое занятие №44 Ознакомление с ассортиментом мясных копченостей.	1			
209	Семейства рыб: отличительные особенности	1			
210	Пищевая ценность рыба	1			
211	Практическое занятие №45 Распознавание видов рыб по строению.	1			
212	Практическое занятие №45 Распознавание видов рыб по строению.	1			
Тема 3.10 Рыбные товары		24	10	11	

213	Рыба живая, охлажденная. Особенности видов рыбы.	1		
214	Мороженая рыба: виды, сорта, качество, хранение.	1		
215	Практическое занятие №46 Оценка качества, ознакомление с ассортиментом рыбы и их качеством.	1		
216	Практическое занятие №46 Ознакомление с ассортиментом рыбы	1		
217	Соленая рыба	1		
218	Сушеная. Вяленая рыба	1		
219	Копченая рыба: виды. Отличительные особенности, качество, хранение.	1		
220	Балычные изделия	1		
221	Рыбные кулинарные изделия	1		
222	Полезьа и вред рыбы	1		
223	Практическое занятие №47 Ознакомление с ассортиментом рыбы и оценкой качества копченой рыбы.	1		
224	Практическое занятие №47 Ознакомление с ассортиментом рыбных гастрономических	1		

					товаров: соленой, вяленой рыбы.			
				225	Рыбные консервы: виды, требования к качеству, маркировка.	1		
				226	Рыбные пресервы виды, требования к качеству.	1		
				227	Икра рыбная: пищевая ценность, виды, сорта, требования к качеству.	1		
				228	Нерыбные продукты моря: виды, их отличительные особенности.	1		
				229	Практическое занятие №48 Ознакомление с ассортиментом рыбных консервов, пресервов.	1		
				230	Практическое занятие №48 Ознакомление с ассортиментом нерыбных продуктов моря.	1		
				231	Практическое занятие №49 Фальсификация рыбных продуктов.	1		
				232	Практическое занятие №49 Фальсификация рыбных продуктов.	1		
4	Раздел 4 Защита прав потребителей	6	2	3	233	1		Правовое регулирование отношения в области защиты прав потребителей

234	Право потребителя на безопасность товара.	1				
235	Права потребителей, их защита.	1				
236	Спорные вопросы при приобретении товаров и выполнении услуг.	1				
237	Практическое занятие №50 Решение спорных вопросов.	1				
238	Практическое занятие №50 Решение спорных вопросов, выполнении услуг.	1				
Итого:			238	100	119	