



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

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Продавец, контролер-
кассир»
Протокол № от «19» августа 2022г.
Председатель ЦК  Т.Г.Егорова

Утверждаю
Заместитель директора по УТР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
 Р.И.Чуприна
«19» августа 2022 г.

**Календарно-тематический план
на 2022/2023 учебный год
на 2023/2024 учебный 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, 812 - 822.

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час.		Форма контроля
			Учебная практика	Производственная практика	
1	1	ПМ 02	72	-	Текущий контроль
	2	ПМ 02	108	-	Текущий контроль
2	3	ПМ 02	36	-	Текущий контроль
	4	ПМ 02	36	-	ДЗ
Всего			252		

Мастер производственного обучения  Е.И. Алексеенко

Мастер производственного обучения  С.П.Варицкая

2. Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ		№ Урока	Наименование темы урока (видов работ)	Кол-во часов на урок	Дата проведения урока	
		Всего часов					План	Факт.
1 семестр								
Учебная практика								
	ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	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		Правила охраны труда при работе в продовольственном магазине. Виды инструктажей по охране труда. Производственный травматизм. Электробезопасность. Пожарная безопасность	6		
2.3	Тема 2.3. Подготовка и эксплуатация торгового технологического оборудования.	42						

2.3.1	Тема 2.3.1. Подготовка и эксплуатация немеханического, подъемного, 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. Подготовка весов настольных циферблатных	6	4	Весы электронные М-ER 322. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах. Правила безопасности при эксплуатации электронных весов	6	
2.3.3	Тема 2.3.3. Подготовка электронных весов М-ER 322к работе	6	5	Весы электронные М-ER 322.. 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 М-ER 322к работе	6	6	Весы электронные М-ER 324. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах. .	6	
2.3.5	Тема 2.3.5. Подготовка электронных весов М-ER 324к работе	6	7	Весы электронные М-ER 324Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах	6	

2.3.6	Тема 2.3.6. Подготовка электронных весов M-ER 324 к работе	6	8	6	Весы настольные электронные Штрих-Принт Усторойство Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах	6	
2.3.7	Тема 2.3.7. Ознакомление с режущим, тепловым оборудова- нием	6	9	6	Ознакомление с приемами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продольственных 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 продольстве нных товаров по количеству и качеству.	6					
		6	10	6	Особенности приемки по 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.	6	
2.5	Тема 2.5 . Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале.	78					
		6	11	6	Подготовка товаров к продаже: распаковка, протирка, зачистка, предварительная нарезка, разруб, расфасовка, упаковка,	6	

				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	12		Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места, охрана труда. Виды упаковочного материала. Овладение навыками подготовки упаковочного материала к работе..	6	
2 семестр						
	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	
	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	6	

						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	23			Предварительная подготовка 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.	6	
2.6	Тема 2.6. Продажа продовольственных товаров. Оценка качества.	84						
2.6.1	Тема 2.6.1. Консультация покупателей о пищевой ценности продовольственных товаров.	6	24			Консультация покупателей о пищевой и энергетической ценности продовольственных товаров. 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 зерноочных 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	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			
3 семестр							
	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 товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Расшифровка маркировки молочных консервов.	6		

		6	30						6
3 семестр									
		6	31						6
2.6.6	Тема 2.6.6 Продажа молочных товаров	6	32						6

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

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.

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 товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Расшифровка маркировки молочных консервов.

						копчёных, сыровяленых колбас, т.д.), мясных копченостей и мясных консервов. Особенности продажи. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.		
4 семестр								
2.6.10	Тема 2.6.10. Продажа рыбы и рыбных товаров.	6	37			Изучение ассортимента, особенности продажи рыбы свежей, охлажденной, соленой, вяленой, сушеной, копченой, замороженной. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Изучение отличительных признаков семейств промысловых рыб. Упражнения в расшифровке маркировки рыбных консервов и пресервов.	6	
2.7.	Тема 2.7. Правила хранения продовольственных товаров	6	38			Организация хранения товаров в магазине. Условия и правила хранения товаров. Факторы, влияющие на сохранность качества товаров: качество упаковки, правила транспортировки, Важность соблюдения режима хранения товаров. Важнейшая относительная влажность воздуха, освещение, санитарное состояние помещений для хранения товаров. Контроль за соблюдением сроков годности, сроков хранения и сроков реализации товаров.	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.	6	41			Методы изучения спроса покупателей. Дизайнерское	6	

	Изучение покупательского спроса. Реклама товара.				оформление прилавков и витрин в торговом зале. Реклама товара в магазине, ее значение и эффективность. Закон «О защите прав потребителей». Право потребителя на безопасность товара. Защита прав потребителей.			
	Дифференцированный зачет	6	42		Дифференцированный зачет			
	Всего учебная практика	252						