

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Рассмотрено на заседании
предметно-цикловой комиссии
Протокол от «__»____20 г. №____
Председатель _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Н.С. Галеева
«__» _____ 2020 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
на 2020 – 2021 учебный год

Дисциплина: МДК.04.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Специальность: 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Группы: ТЭ 231 группа

Преподаватель: Сизова А.В.

| Максимальная учебная нагрузка студента | Количество аудиторных часов | | | | Самостоятельная работа студента |
|--|-----------------------------|---------------|--|---------------------|------------------------------------|
| | Всего | В том числе | | | |
| | | Теоретические | Практические занятия, лабораторные работы | Учебная практика | |
| 336 | 200 | 120 | 80 | 36 | -100 |

Планирование содержания дисциплины МДК.04.01 Розничная торговля
продовольственными товарами

| № занятия | Наименование разделов и тем | Количество учебных часов | Вид учебного занятия | Средства обучения (наглядные, учебно-методические пособия, методические указания, дидактические материалы, ИКТ) |
|--|---|--------------------------|----------------------|---|
| <i>Раздел 1 Розничная торговля фруктами, овощами</i> | | | | |
| 1 | Ассортимент, классификация и товароведная характеристика свежих овощей. Пищевая ценность и признаки доброкачественности продаваемых овощей | 2/2 | лекция | учебник |
| 2 | Ассортимент, классификация и товароведная характеристика свежих плодов. Пищевая ценность и признаки доброкачественности продаваемых плодов | 2/4 | лекция | Учебник |
| 3 | Классификация и товароведная характеристика грибов. Пищевая ценность и признаки доброкачественности продаваемых плодов | 2/6 | лекция | Учебник |
| 4. | Подготовка рабочего места продавца: проверка исправности оборудования, наличия инвентаря, инструмента. Проверка работы весов. Соблюдение правил эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования | 2/8 | лекция | Учебник |
| 5 | Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида. | 2/10 | лекция | Учебник |
| 6 | Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания. Методы сокращения товарных потерь и затрат труда | 2/12 | лекция | Учебник |
| 7 | Правила продажи овощей. Приемы и методы обслуживания покупателей. Консультирование покупателей о | 2/14 | лекция | Учебник |

| | | | | |
|--|---|------|----------------------|---|
| | свойствах реализуемых товаров. | | | |
| 8 | Практическая работа №1 Расчет естественной убыли овощных товаров и порядок их списания . | 2/16 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием, образцы |
| 9 | Практическая работа №2 Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования | 2/18 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием, образцы |
| 10 | Практическая работа №3 Определить качество свежих овощей органолептическим способом, на примере картофеля и моркови | 2/20 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием, образцы ГОСТы 33540-2015 Морковь 7176-85 «Картофель свежий» |
| 11 | Практическая работа №4 Подготовка кассовых отчетов и порядок сдачи выручки инкассатору | 2/22 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием |
| 12 | Практическая работа №5 Подготовка и проведение инвентаризации товаров | 2/24 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием. Бланки документов. |
| <i>Раздел 2 Розничная торговля мясом убойных животных, птицы и продуктами их переработки</i> | | | | |
| 13 | Классификация мяса убойных животных. Ассортимент и характеристика мяса, пищевая ценность. Условия и сроки хранения | 2/26 | лекция | Учебник товароведение Матюхина |
| 14 | Классификация, ассортимент и характеристика мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Условия и сроки хранения | 2/28 | лекция | Учебник товароведение Матюхина |
| 15 | Классификация мяса птицы Ассортимент и характеристика Условия и сроки хранения | 2/30 | лекция | учебник |
| 16 | Ассортимент и характеристика вареных колбасных изделий. Условия и сроки хранения | 2/32 | лекция | Учебник товароведение Матюхина |
| 17 | Ассортимент и характеристика копченых колбасных изделий. Условия и сроки хранения | 2/34 | лекция | Учебник товароведение Матюхина |
| 18 | Подготовка мясных товаров к продаже Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже: придание товарного вида, распаковка, фасовка и т.д. | 2/36 | лекция | Учебник |
| 19 | Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования Приемы и методы обслуживания | 2/38 | лекция | Учебник |

| | | | | |
|--|--|------|----------------------|---|
| | покупателей | | | |
| 20 | Практическая работа №6 Расчет естественной убыли мясных товаров и порядок их списания | 2/40 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием, образцы |
| 21 | Практическая работа №7 Определить качество мяса птицы по органолептическим показателям, в т.ч. по свежести | 2/42 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием, образцы |
| 22 | Практическая работа №8 Определить качеств колбасы вареной, варено-копченой по органолептическим показателям. | 2/44 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием, образцы |
| 23 | Практическая работа №9 Изучить и расшифровать данные маркировки мяса птиц и мяса убойных животных | 2/46 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием, образцы |
| 24 | Практическая работа №10 Изучить данные маркировки с упаковки колбасных изделий. | 2/48 | Практическое задание | Практикум, карточки с заданием, образцы |
| <i>Раздел 3 Розничная торговля рыбой, ракообразными и моллюсками</i> | | | | |
| 25 | Ассортимент, классификация и характеристика свежей рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/50 | лекция | Учебник товароведение Матюхина |
| 26 | Ассортимент, товароведная характеристика вяленой, копченой, соленой рыбы и балычных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/52 | лекция | Учебник товароведение |
| 27 | Ассортимент и характеристика консервы и презервы из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/54 | лекция | Учебник товароведение |
| 28 | Ассортимент и характеристика морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 2/56 | лекция | Учебник товароведение |
| 29 | Оценка качества свежей, переработанной рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям. | 2/58 | лекция | Учебник товароведение |
| 30 | Подготовка рыбы товаров к продаже Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже: придание товарного вида, распаковка, фасовка и т.д. | 2/60 | лекция | Учебник |
| 31 | Правила эксплуатации торгового-технологического оборудования. Приемы и методы обслуживания | 2/62 | лекция | Учебник |

| | | | | |
|---|--|------|----------------------|-------------------------------------|
| | покупателей | | | |
| 32 | Практическая работа №11 Расчет естественной убыли рыбы и порядок списания | 2/64 | Практическое задание | Практикум, |
| 33 | Практическая работа №12 Составить классификацию рыбных консервов. Изучить и расшифровать данные маркировки с рыбных консервов и пресервов. | 2/66 | Практическое задание | Практикум, |
| 34 | Практическая работа №13 Оформление ценников на товары | 2/68 | Практическое задание | Практикум, |
| 35 | Практическая работа № 14. Определить семейство и ассортимент промысловых рыб. | 2/70 | Практическое задание | Практикум, |
| 36 | Практическая работа №15 Определить ассортимент и качество соленой, копченой рыбы органолептическим способом | 2/72 | Практическое задание | Практикум |
| <i>Раздел 4 Розничная торговля хлебом, хлебобулочными и кондитерскими изделиями</i> | | | | |
| 37 | Ассортимент, классификация хлеба Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/74 | лекция | Учебник товароведение авт. Матюхина |
| 38 | Ассортимент, классификация и хлебобулочных изделий Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/76 | лекция | Учебник товароведение авт. Матюхина |
| 39 | Ассортимент, классификация торговля мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/78 | лекция | Учебник товароведение |
| 40 | Розничная торговля кондитерскими изделиями. Ассортимент, классификация и требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/80 | лекция | Учебник |
| 41 | Розничная торговля сахаристыми кондитерскими изделиями, включая шоколад Ассортимент, классификация и требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/82 | лекция | Учебник |
| 42 | Подготовка хлеба к продаже Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже: распаковка, фасовка и т.д. | 2/84 | лекция | Учебник |
| 43 | Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования | 2/86 | лекция | Учебник |
| 44 | Практическая работа №16 Расчет | 2/88 | Практическое | Практикум, |

| | | | | |
|---|---|-------|----------------------|--------------------------------|
| | естественной убыли хлебобулочных изделий и порядок списания | | задание | |
| 45 | Практическая работа №17 Расчет естественной убыли кондитерских изделий и порядок списания | 2/90 | Практическое задание | Практикум, |
| 46 | Практическая работа №18 Определить качество кондитерских изделий органолептическим методом. | 2/92 | Практическое задание | Практикум, |
| 47 | Практическая работа №19 Определить качество хлеба, органолептическим методом. | 2/94 | Практическое задание | Практикум, |
| 48 | Практическая работа №20 Изучить и расшифровать данные маркировки с упаковки хлеба и хлебобулочных изделий | 2/96 | лекция | Практикум, |
| <i>Раздел 5 Розничная торговля алкогольными, слабоалкогольными и безалкогольными напитками.</i> | | | | |
| 49 | Ассортимент, классификация и товароведная характеристика алкогольной продукции Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/98 | лекция | Учебник товароведение Матюхина |
| 50 | Ассортимент, классификация и товароведная характеристика слабоалкогольных напитков. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/100 | лекция | Учебник товароведение Матюхина |
| 51 | Ассортимент, классификация и товароведная характеристика безалкогольных напитков Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2/102 | лекция | Учебник товароведение Матюхина |
| 52 | Правила продажи алкоголя. Подготовка алкогольных напитков к продаже Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже: | 2/104 | лекция | Учебник |
| 53 | Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования | 2/106 | лекция | Учебник |
| 54 | Приемы и методы обслуживания покупателей | 2/108 | лекция | Учебник |
| 55 | Методы сокращения товарных потерь и затрат труда | 2/110 | лекция | Учебник |
| 56 | Практическая работа №21 Расчет естественной убыли и порядок списания | 2/112 | Практическое задание | Практикум, |

| | | | | |
|---|--|-------|----------------------|------------|
| 57 | Практическая работа №22 Расчет естественной убыли и порядок списания | 2/114 | Практическое задание | Практикум, |
| 58 | Практическая работа №23 Изучить данные маркировки и упаковки безалкогольных напитков | 2/116 | Практическое задание | Практикум, |
| 59 | Практическая работа №24 Изучить данные маркировки и упаковки слабоалкогольных напитков | 2/118 | Практическое задание | Практикум, |
| 60 | Практическая работа №25 Изучить и расшифровать данные маркировки алкогольных напитков | 2/120 | Практическое задание | Практикум, |
| <i>Раздел 6 Розничная торговля табачными изделиями и пряностями</i> | | | | |
| 61 | Ассортимент, классификация, характеристика табачных изделий. Требование к качеству. Условия хранения | 2/122 | лекция | Учебник |
| 62 | Оценка качества табачных изделий | 2/124 | лекция | Учебник |
| 63 | Правила продажи табачных изделий. Подготовка к продаже , операций по подготовке товаров к продаже | 2/126 | лекция | Учебник |
| 64 | Ассортимент, классификация, характеристика пряностей. Требование к качеству. Условия хранения. | 2/128 | лекция | Учебник |
| 65 | Правила продажи пряностей. Подготовка к продаже, операций по подготовке товаров к продаже: | 2/130 | лекция | Учебник |
| 66 | Подготовка к продаже, операций по подготовке пряностей к продаже. | 2/132 | лекция | Учебник |
| 67 | Нормы естественной убыли и порядок их списания Методы сокращения товарных потерь и затрат труда | 2/134 | лекция | Учебник |
| 68 | Практическая работа №26 Расчет естественной убыли и порядок списания | 2/136 | Практическое задание | Практикум, |
| 69 | Практическая работа №27 Расчет естественной убыли и порядок списания | 2/138 | Практическое задание | Практикум, |
| 70 | Практическая работа №28 Изучить и расшифровать данные маркировки пряностей | 2/140 | Практическое задание | Практикум, |
| 71 | Практическая работа №29 Составить классификацию пряностей по натуральным образцам. Определить качество пряностей органолептическим методом, | 2/142 | Практическое задание | Практикум, |

| | | | | |
|--|---|-------|----------------------|------------|
| | используя натуральные образцы | | | |
| 72 | Практическая работа №30 Изучить данные с маркировки и упаковки табачных изделий | 2/144 | Практическое задание | Практикум |
| <i>Раздел 7 Прочая розничная торговля пищевыми продуктами в специализированных магазинах</i> | | | | |
| 73 | Розничная торговля молока. Ассортимент, классификация, характеристика. Пищевая ценность показатели качества | 2/146 | лекция | Учебник |
| 74 | Розничная торговля кисломолочных товаров. Ассортимент, классификация, товароведная характеристика: Пищевая ценность показатели качества | 2/148 | лекция | Учебник |
| 75 | Розничная торговля сыров. Ассортимент, классификация, товароведная характеристика: Пищевая ценность показатели качества | 2/150 | лекция | Учебник |
| 76 | Практическая работа №31 Составить классификацию молока. Определить качество молока по органолептическим показателям. Определить дефекты молока. | 2/152 | Практическое задание | Практикум, |
| 77 | Практическая работа №32 Изучить данные маркировки с упаковки молочных изделий. | 2/154 | Практическое задание | Практикум, |
| 78 | Розничная торговля вспомогательных товаров(крахмал, сода, усилители вкуса) Ассортимент, классификация, показатели качества | 2/156 | лекция | Учебник |
| 79 | Розничная торговля консервированными фруктами, овощами. Ассортимент, классификация, Пищевая ценность показатели | 2/158 | лекция | Учебник |
| 80 | Розничная торговля переработанных овощей и грибов. Ассортимент, классификация, Пищевая ценность показатели качества | 2/160 | лекция | Учебник |
| 81 | Розничная торговля растительными маслами. Ассортимент, классификация, Пищевая ценность показатели качества | 2/162 | лекция | Учебник |
| 82 | Розничная торговля животными жирами Ассортимент, | 2/164 | лекция | Учебник |

| | | | | |
|----|---|-------|----------------------|------------|
| | классификация, Пищевая ценность показатели качества | | | |
| 83 | Практическая работа №33 Определить качество растительного масла органолептическим способом. Изучить данных маркировки с упаковки растительных масел | 2/166 | | |
| 84 | Розничная торговля муки. Ассортимент, классификация, товароведная характеристика: Пищевая ценность показатели качества. | 2/168 | лекция | Учебник |
| 85 | Розничная торговля макаронными изделиями Ассортимент, классификация, Пищевая ценность показатели качества | 2/170 | лекция | Учебник |
| 86 | Розничная торговля крупами Ассортимент, классификация, Пищевая ценность показатели качества. | 2/172 | лекция | Учебник |
| 87 | Практическая работа №34 Определить качество макаронных изделий органолептическим методом | 2/174 | Практическое задание | Практикум, |
| 88 | Ассортимент, классификацию, характеристика яиц и яичных товаров Пищевая ценность показатели качества продаваемых товаров | 2/176 | лекция | Учебник |
| 89 | Практическая работа №35 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Определение качества яиц. Дефекты яиц | 2/178 | Практическое задание | Практикум, |
| 90 | Розничная торговля сахаром, солью Ассортимент, классификация, пищевая ценность показатели качества | 2/180 | лекция | Учебник |
| 91 | Практическая работа №36 Расчет естественной убыли и порядок списания | 2/182 | Практическое задание | Практикум, |
| 92 | Практическая работа №37 Изучение правил эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования | 2/184 | Практическое задание | |
| 93 | Практическая работа №38 Рассчитать энергетическую ценность продовольственных продуктов | 2/186 | Практическое задание | Практикум, |
| 94 | Практическая работа №39 Определить фальсификацию продовольственной продукции | 2/188 | Практическое задание | Практикум, |
| 95 | Розничная торговля чаем, кофе, | 2/190 | лекция | Учебник |

| | | | | |
|-----|---|-------|----------------------|------------|
| | какао. Ассортимент, классификация, Пищевая ценность показатели | | | |
| 96 | Практическая работа №40 Изучить данные маркировки с упаковки чая и кофе разных производителей | 2/192 | Практическое задание | Практикум, |
| 97 | Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» - содержание, основные положения, права потребителей Ст.16, 16.1., 20, 23, 24. | 2/194 | лекция | Учебник |
| 98 | Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» - содержание, основные положения, права потребителей Ст.3, 7, 8. | 2/196 | лекция | Учебник |
| 99 | Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» - содержание, основные положения, права потребителей Ст.15,17,18. | 2/198 | лекция | Учебник |
| 100 | Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» - содержание, основные положения, права потребителей Ст.19,21, 22,25. | 2/200 | лекция | Учебник |

Преподаватель_____ Сизова А.В.