

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 20.05.2021 08:03:36  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»**

**Политехнический колледж**

**Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления,  
сервиса и туризма**


**УТВЕРЖДАЮ**  
Зам. директора по учебно-методической  
работе  
\_\_\_\_\_ Ф.А. Гопольян  
« 28 » \_\_\_\_\_ 2020 г.



**Фонд оценочных средств  
измерения уровня освоения студентами  
дисциплины ПМ 01 Управление ассортиментом товаров  
Наименование междисциплинарного курса. МДК. 01.01 Основы  
управления ассортиментом товаров  
специальности 38.02.05 Товароведения и экспертиза качества  
потребительских товаров**

Одобрено предметной (цикловой комиссией) экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель цикловой комиссии

 С.К. Шишхова

Протокол № 10 от 15.06 2020 г.

Составлено на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 38.02.05

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Зам. директора по учебно-методической работе

 Ф.А. Топольян

«28» 08 2020г.

Разработчик:

Д.Х. Мугу



- преподаватель первой категории политехнического колледжа МГТУ

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Управление ассортиментом товаров.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Управление ассортиментом товаров направлено на формирование следующих компетенций:

Код	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практически опыт:
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	1, 2,		ПО1,
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	1,4,5,6		ПО2,3,4,5
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	3,7		ПО2
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	2, 5		ПО2
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	6, 7	ПК 1.1.	ПО1
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	4, 16	ПК 1.2.	ПО1
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу	4, 17	ПК 1.3.	ПО1

	членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	2, 3, 4	ПК 1.4	ПО1
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	2, 3, 4	ПК 1.2.	ПО1
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах.	4, 6, 7		ПО2
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	5, 6, 9		ПО3
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.	8, 9, 11		ПО7
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	8,9		ПО4

### **Перечень требуемого компонентного состава компетенций**

В результате освоения дисциплины студенты должны:

**Знать:**

31 ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;

32 товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;

33 виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;

34 технологические процессы товародвижения;

35 формы документального сопровождения товародвижения;

36 правила приемки товаров;

37 способы размещения товаров на складах и в магазинах;

38 условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;

39 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;

310 классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;

311 требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;

312 нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);

313 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

314 обязанности работников в области охраны труда;

315 причины возникновения и профилактики производственного травматизма;

316 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

317 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)

**уметь:**

У1 распознавать товары по ассортиментной принадлежности;

У2 формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

У3 применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;

У4 рассчитывать показатели ассортимента;

У5 оформлять договоры с контрагентами;

У6 контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;

У7 предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;

У8 готовить ответы на претензии покупателей;

У9 производить закупку и реализацию товаров;

У10 учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;

У11 соблюдать условия и сроки хранения товаров;

У12 рассчитывать товарные потери;

У13 планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;

У14 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;

У 15 соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

### Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Ауди торная	СРС		
1	Раздел 1 Теоретические основы управления ассортиментом	Устный опрос, тестирование	конспект	ОК1-9 ПК1.1-1.4	31,32 У1,У2,У3
	Тема 1.1.Ассортимент товаров: понятие, классификации	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.1- ПК1.3	31,310 У2,У4
	Тема 1.2.Свойства и показатели ассортимента	Устный опрос,	конспект	ОК1,ОК2,О К4,ОК5	31,34 У4,У2
	Тема 1.3.Формирование и управление ассортиментом	Устный опрос, выполнение практических	конспект	ОК3,ОК4,О К5 ПК1.2 ПК1.3	34,36 У4,У10

		расчетов, тестирование			
	Тема 1.4. Стратегия и тактика управления ассортиментом	Устный опрос,	Доклад сообщение	ОК4,ОК5ОК 6	31,34,39, У6,У8,У10
	Самостоятельная работа: изучить ассортимент колбасных изделий магазина ООО «НЭФ	Устный опрос,	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1.1-1.4	31,34,35 У1,У6
2	Раздел 2. Управление товаром.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	конспект	ОК1-6 ПК1.1-1.3	31,37,38 У1,У8
	Тема 2.1. Введение в категорийный менеджмент	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.3	31,32 У6,У7
	Тема 2.2. Специфика процесса управления в категорийном менеджменте	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
	Тема 2.3. Выделение категорий в товарном ассортименте	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование,	конспект	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
	Тема 2.4. Формирование категорий в ассортименте	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование,	конспект	ОК1-9 ПК1.2-1.3	32,31 33 У9,У10
	Тема 2.5. Методология категорийного ассортимента	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование,	конспект	ОК1-9 ПК1.1,ПК1.2 .ПК1.3.	31,32 У6,У7
	Тема 2.6. Структура ABC – анализа.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	конспект	ОК1-9 ПК1.1.ПК1.3 .	32,31 33 У5,У8
	Тема 2.7. Структура XYZ	Устный опрос,	конспект	ОК1-9	31,36 35

	– анализа	выполнение практических расчетов, тестирование,		ПК1.1.ПК1.3	У5,У8
	Тема 2.8. Формирование товарных запасов розничной торговой организации	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование, ,	конспект	ОК1-9 ПК1.1.ПК1.3	31,32, У5,У6
	Самостоятельная работа Изучить ЖЦТ и составить ABC-анализ по рекомендуемой преподавателем товарной группе, используя каталоги товаров	тестирование ,	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1.3.ПК1.4	31,33, 35 У3,У4,У6
<b>3</b>	Раздел 3. Ценовая политика торгового предприятия	Устный опрос,	конспект	ОК1-5 ПК1.1-1.2	31,38, У1,У3
	Тема 3.1 Сущность ценовой политики и задачи ценообразования	Устный опрос,	конспект	ОК1-6 ПК1.3	31,,37 У1,У8,У10
	Тема 3.2 Выбор метода ценообразования	Устный опрос,	конспект	ОК1-8 ПК1.4	31,,313,У12 У7,У8,
	Тема 3.3 Ценовая стратегия	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.3	31,313.312, У7,У8,У10
	Самостоятельная работа Изучение внешней и внутренней среды фирмы и остроты конкуренции и выбора стратегии цен по данным интернет	тестирование	конспект	ОК1-9 ПК1.1ПК1.2 ПК1.3	31,311 У1,У8
<b>4</b>	Раздел 4. Выкладка товаров. Мерчандайзинг	Устный опрос,	конспект	ОК1-7 ПК1.1-1.2	31,310 У1,У2
	Тема 4.1 Определение мерчандайзинга	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.1-1.3	31,,318,У9 У6,У7,
	Тема 4.2 Правила выкладки. Управление восприятием	Устный опрос,	конспект	ОК1-8 ПК1.1-1.3	31,,37,У11 У1,У3,
	Самостоятельная работа: Работа с цветовой гаммой и формой товаров, правила выкладки	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1.1-1.4	31,,37, У1,У2,У3,У4

	товаров различных групп и управлением восприятием товаров разных групп и видов покупателем по дополнительной литературе и сведениям из интернет				
5	Раздел 5. Закупочная деятельность торговой организации	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.1-1.2	31,,34,36 У1,У3,
	Тема 5.1 Закупки как центр прибыли торговой розничной организации.	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.1-1.4	31,,37,У11 У1,У7,
	Тема 5.2 Типовой алгоритм закупочного процесса.	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.3	31,32 У6,У7
	Тема 5.3 Мотивация менеджера по закупкам	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
	Тема 5.4 Порядок оформления и отправки заказа	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
	Тема 5.5 Определение потребности в товаре	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.2-1.3	32,31 33 У9,У10
	Тема 5.6 Выбор поставщиков товаров	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.1,ПК1.2 .ПК1.3.	31,32 У6,У7
	Тема 5.7 Оформление и отправка заказа поставщику.	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
	Тема 5.8 Приемка товаров по количеству и качеству	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
	Тема 5.9. Организация процесса товародвижения	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.2-1.3	31,34,39 У2,У3
	Самостоятельная работа: Изучение СанПиН для уточнения санитарных режимов и требования к условиям хранения товаров в условиях торговли по нормативным документам и нормативно-технической документации	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1.1-1.4	31,34,39 У2,У3



6	Раздел 6. Товароведение продовольственных товаров	Устный опрос,	конспект	ОК1-3 ПК1.1-1.5	31,32 У6,У7
	Тема 6.1 Общие сведения о пищевых продуктах	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.3	31,32 У6,У7
	Тема 6.2. Зерно и продукты его переработки	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
	Тема 6.3 Плодоовощные товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
	Тема 6.4. Вкусовые товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.2-1.3	32,31 33 У9,У10
	Тема 6.5. Основы хранения продовольственных товаров	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.1,ПК1.2 .ПК1.3.	31,32 У6,У7
	Тема 6.6. Кондитерские изделия.	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.3	31,32 У6,У7
	Тема 6.7. Молочные товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
	Тема 6.8. Пищевые жиры	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
	Тема 6.9. Мясо и мясные продукты	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.2-1.3	32,31 33 У9,У10
Тема 6.10. Рыба и рыбные товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.1,ПК1.2 .ПК1.3.	31,32 У6,У7	
	Самостоятельная работа Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности продовольственных товаров. Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью продуктов питания. Химический состав и пищевая ценность продовольственных групп товаров. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические, оптические и	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3

<p>сорбционные свойства продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании. Ассортиментная политика торгового предприятия. Способы фальсификации товаров. Факторы формирования конкурентоспособности товаров. Штриховое кодирование товаров. Кодирование товаров</p>				
<p>Самостоятельная работа Изучение способов фальсификации группы зерномучных товаров, способы и методы определения фальсификации данной товарной группы по данным дополнительной литературы</p>	тестирование	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
<p>Самостоятельная работа Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности вкусовых товаров. Химический состав и пищевая ценность группы вкусовых товаров. Факторы, формирующие качество вкусовых товаров. Показатели качества и условия хранения. Состояние рынка вкусовых товаров. Основные производители вкусовых товаров в системе предприятий потребительской кооперации</p>	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7

<p>Краснодарского края. Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем. Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка сообщений на темы «История возникновения пряностей на Руси», «Грузинские вина» (по выбору).</p>				
<p>Самостоятельная работа: Способы повышения биологической ценности продовольственных товаров по данным дополнительной литературы и базам интернет</p>	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
<p>Самостоятельная работа Факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров. Тенденции развития ассортимента товаров отечественного производства. Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью продуктов питания. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические,</p>	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7

<p>оптические и сорбционные свойства продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании.</p>				
<p>Самостоятельная работа          Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности кондитерских товаров. Химический состав и пищевая ценность кондитерских товаров. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические, оптические и сорбционные свойства продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании.          Ассортиментная политика торгового предприятия.          Способы фальсификации кондитерских товаров.          Факторы формирования конкурентоспособности кондитерских товаров.          Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле          Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.          Подготовка к защите практических работ с</p>	<p>тестирование</p>	<p>Доклад сообщение</p>	<p>ОК1-4 ПК1.2</p>	<p>31,34,39 У2,У3</p>

использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка сообщений на темы: «Польза и вред шоколада», «Интересные заметки о тортах» (по выбору)				
Самостоятельная работа Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности жировых товаров. Химический состав и пищевая ценность продовольственных групп товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество жировых товаров. Тенденции развития ассортимента товаров отечественного производства. Способы фальсификации жировых товаров. Состояние рынка жировых товаров. Факторы формирования конкурентоспособности жировых товаров. Состояние рынка жировых изделий. Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
Самостоятельная работа Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности мясных товаров. Химический состав и	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3

<p>пищевая ценность мясной группе товаров.</p> <p>Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании мясных товаров. Способы фальсификации мясных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности мясных товаров.</p> <p>Факторы, формирующие качества мясных товаров и ассортимент.</p> <p>Показатели качества и условия хранения мясных товаров. Состояние рынка мясных товаров.</p> <p>Основные производители мясных товаров в системе предприятий потребительской кооперации Краснодарского края.</p> <p>Мясные консервы.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Приготовление мясных полуфабрикатов», «Роль пищевых добавок в производстве пищевых добавок» (по выбору)</p>				
<p>Самостоятельная работа Пищевая, биологическая,</p>	<p>тестирование</p>	<p>Доклад сообщение</p>	<p>ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4</p>	<p>31,32 У6,У7</p>

	<p>энергетическая, физиологическая ценности рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность рыбной группы товаров. Способы фальсификации рыбных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности рыбных товаров. Факторы, формирующие качество рыбных товаров и ассортимент. Показатели качества и условия хранения рыбных товаров. Состояние рынка мясных товаров. Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка докладов на темы: «Приготовление рыбных полуфабрикатов», «Русский осетр» (по выбору)</p>				
7	Раздел 7. Товароведение непродовольственных товаров	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.1-1.2	31,32 У6,У7
	Тема 7.1. Товары из	Устный опрос,	конспект	ОК1-9	31,32

пластмасс			ПК1.3	У6,У7
Тема 7.2. Товары бытовой химии	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
Тема 7.3. Стекланные товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
Тема 7.4. Керамические товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.2-1.3	32,31 33 У9,У10
Тема 7.5. Металлохозяйственные товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1.1,ПК1.2 .ПК1.3.	31,32 У6,У7
Тема 7.6. Текстильные товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
Тема 7.7. Швейные и трикотажные товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
Тема 7.8. Ювелирные товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
Тема 7.9 Парфюмерно-косметические товары	Устный опрос,	конспект	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
Самостоятельная работа Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью товаров из пластмасс. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров из пластмасс. Тенденции развития ассортимента пластмассовых товаров отечественного производства. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические свойства пластмассовых товаров. Факторы формирования конкурентоспособности изделий из пластических масс. Состояние рынка изделий из пластмасс.	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3
Самостоятельная работа. Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью товаров бытовой химии. Факторы,	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3



<p>формирующие и сохраняющие качество товаров бытовой химии. Тенденции развития ассортимента товаров бытовой химии отечественного и импортного производства. Факторы формирования конкурентоспособности товаров бытовой химии. Состояние рынка товаров бытовой химии..</p>				
<p>Самостоятельная работа Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью стеклянных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество стеклянных товаров. Тенденции развития ассортимента стеклянных товаров отечественного производства. Структурно-механические и сорбционные свойства стеклянных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности керамических товаров. Состояние рынка изделий стеклянных товаров.</p>	<p>тестирование</p>	<p>Доклад сообщение</p>	<p>ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4</p>	<p>31,32 У6,У7</p>
<p>Самостоятельная работа Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью керамических товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество керамических товаров. Тенденции развития ассортимента керамических товаров отечественного производства. Структурно-</p>	<p>тестирование</p>	<p>Доклад сообщение</p>	<p>ОК1-4 ПК1.2</p>	<p>31,34,39 У2,У3</p>

<p>механические и сорбционные свойства керамических товаров. Факторы формирования конкурентоспособности керамических товаров. Состояние рынка изделий керамических товаров</p>				
<p>Самостоятельная работа Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество металлохозяйственных товаров. Тенденции развития ассортимента металлохозяйственных товаров отечественного производства. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические свойства металлохозяйственных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности металлохозяйственных товаров. Состояние рынка изделий металлохозяйственных товаров. Состояние рынка изделий</p>	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,33 У6,У7
<p>Самостоятельная работа Факторы, формирующие и сохраняющие качество текстильных товаров. Тенденции развития ассортимента текстильных товаров отечественного производства. Факторы формирования конкурентоспособности</p>	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3

	текстильных товаров. Состояние рынка изделий текстильных товаров				
	Самостоятельная работа Факторы, формирующие и сохраняющие качество швейных и текстильных товаров. Тенденции развития ассортимента швейных и текстильных товаров отечественного производства. Структурно-механические, теплофизические и свойства м швейных и текстильных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности швейных и текстильных товаров. Состояние рынка изделий швейных и текстильных товаров	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-9 ПК1,3,ПК1,4	31,32 У6,У7
	Самостоятельная работа Факторы, формирующие и сохраняющие качество ювелирных товаров. Тенденции развития ассортимента ювелирных товаров отечественного производства. Факторы формирования конкурентоспособности ювелирных товаров. Состояние рынка ювелирных изделий.	тестирование	Доклад сообщение	ОК1-4 ПК1.2	31,34,39 У2,У3

### Показатели, критерии оценки компетенций

#### Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Раздел/тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1 Теоретические основы	ОК1-9 ПК1.1-1.4	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной

	управления ассортиментом		Доклад, сообщение, проект	работы
2	Тема 1.1.Ассортимент товаров: понятие, классификации	ОК1-9 ПК1.1-1.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3	Тема 1.2.Свойства и показатели ассортимента	ОК1-9 ПК1.1-1.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
4	Тема 1.3.Формирование и управление ассортиментом	ОК1-9 ПК1.1-1.4	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
5	Тема 1.4. Стратегия и тактика управления ассортиментом	ОК1-9 ПК1.1-1.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
6	Самостоятельная работа: изучить ассортимент колбасных изделий магазина ООО «НЭФ	ОК1-9 ПК1.1-1.4	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
7	Раздел 2. Управление товаром.	ОК1-6 ПК1.1-1.3	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад,	Задания для контрольной работы

			сообщение, проект	
8	Тема 2.1. Введение в категорийный менеджмент	ОК1-6 ПК1.1-1.3	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
9	Тема 2.2. Специфика процесса управления в категорийном менеджменте	ОК1-6 ПК1.1-1.3	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
10	Тема 2.3. Выделение категорий в товарном ассортименте	ОК1-6 ПК1.1-1.	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
11	Тема 2.4. Формирование категорий в ассортименте	ОК1-6 ПК1.1-1.3	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
12	Тема 2.5. Методология категорийного ассортимента	ОК1-6 ПК1.1-1.3	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
13	Тема 2.6. Структура ABC – анализа.	ОК1-6 ПК1.1-1.3	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
14	Тема 2.7. Структура XYZ – анализа	ОК1-6 ПК1.1-1.3	Вопросы для текущего контроля Задачи для	Задания для контрольной работы

			практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	
15	Тема 2.8. Формирование товарных запасов розничной торговой организации	ОК1-6 ПК1.1-1.3	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
176	Раздел 3. Ценовая политика торгового предприятия	ОК1-5 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
17	Тема 3.1 Сущность ценовой политики и задачи ценообразования	ОК1-5 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
18	Тема 3.2 Выбор метода ценообразования	ОК1-5 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
19	Тема 3.3 Ценовая стратегия	ОК1-5 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Задания для контрольной работы

			Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	
20	Раздел 4. Выкладка товаров. Мерчандайзинг	ОК1-7 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
21	Тема 4.1 Определение мерчандайзинга	ОК1-7 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
22	Тема 4.2 Правила выкладки. Управление восприятием	ОК1-7 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
23	Раздел 5. Закупочная деятельность торговой организации	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
26	Тема 5.1 Закупки как центр прибыли торговой розничной организации.	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного	Задания для контрольной работы

			опроса Доклад, сообщение, проект	
27	Тема 5.2 Типовой алгоритм закупочного процесса.	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
28	Тема 5.3 Мотивация менеджера по закупкам	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
29	Тема 5.4 Порядок оформления и отправки заказа	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
30	Тема 5.5 Определение потребности в товаре	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
31	Тема 5.6 Выбор поставщиков товаров	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад,	Задания для контрольной работы



			сообщение, проект	
32	Тема 5.7 Оформление и отправка заказа поставщику.	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
33	Тема 5.8 Приемка товаров по количеству и качеству	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
34	Тема 5.9. Организация процесса товародвижения	ОК1-4 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
35	Раздел 6. Товароведение продовольственных товаров	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
36	Тема 6.1 Общие сведения о пищевых продуктах	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

37	Тема 6.2. Зерно и продукты его переработки	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
38	Тема 6.3 Плодоовощные товары	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
39	Тема 6.4. Вкусовые товары	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
40	Тема 6.5. Основы хранения продовольственных товаров	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
41	Тема 6.6. Кондитерские изделия.	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
42	Тема 6.7. Молочные товары	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы

			Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	работы
43	Тема 6.8. Пищевые жиры	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
44	Тема 6.9. Мясо и мясные продукты	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
45	Тема 6.10. Рыба и рыбные товары	ОК1-3 ПК1.1-1.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
46	Раздел 7. Товароведение непродовольственных товаров	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
47	Тема 7.1. Товары из пластмасс	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических	Задания для контрольной работы

			расчетов Задания для тестируемого опроса Доклад, сообщение, проект	
48	Тема 7.2. Товары бытовой химии	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестируемого опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
49	Тема 7.3. Стекланные товары	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестируемого опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
50	Тема 7.4. Керамические товары	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестируемого опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
51	Тема 7.5. Металлохозяйственные товары	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестируемого опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
52	Тема 7.6. Текстильные товары	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для	Задания для контрольной работы

			тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	
53	Тема 7.7. Швейные и трикотажные товары	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
54	Тема 7.8. Ювелирные товары	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
55	Тема 7.9 Парфюмерно-косметические товары	ОК1-9 ПК1.1-1.2	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией,

		логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

3.1 Вопросы для устного опроса.

**Раздел 1 Теоретические основы управления ассортиментом.**

**ОК1-9 ПК1.1-1.4**

1. Ассортимент товаров: понятие, классификации.
2. Свойства и показатели ассортимента.
3. Формирование и управление ассортиментом.
4. Стратегия и тактика управления ассортиментом.

**Раздел 2. Управление товаром.**

**ОК1-6 ПК1.1-1.3**

1. Введение в категорийный менеджмент
2. Специфика процесса управления в категорийном менеджменте
3. Выделение категорий в товарном ассортименте
4. Формирование категорий в ассортименте
5. Методология категорийного ассортимента
6. Структура ABC – анализа.
7. Структура XYZ – анализа
8. Формирование товарных запасов розничной торговой организации

**Раздел 3. Ценовая политика торгового предприятия**

**ОК1-5 ПК1.1-1.2**

1. Сущность ценовой политики и задачи ценообразования
2. Выбор метода ценообразования
3. Ценовая стратегия

**Раздел 4. Выкладка товаров. Мерчандайзинг**

**ОК1-7 ПК1.1-1.2**

1. Определение мерчандайзинга
2. Правила выкладки. Управление восприятием

## **Раздел 5. Закупочная деятельность торговой организации**

### **ОК1-4 ПК1.1-1.2**

1. Закупки как центр прибыли торговой розничной организации.
2. Типовой алгоритм закупочного процесса.
3. Мотивация менеджера по закупкам
4. Порядок оформления и отправки заказа
5. Определение потребности в товаре
6. Выбор поставщиков товаров
7. Оформление и отправка заказа поставщику.
8. Приемка товаров по количеству и качеству
9. Организация процесса товародвижения

## **Раздел 6. Товароведение продовольственных товаров**

### **ОК1-3 ПК1.1-1.4**

1. Общие сведения о пищевых продуктах
2. Зерно и продукты его переработки
3. Плодоовощные товары
4. Вкусовые товары
5. Основы хранения продовольственных товаров
6. Кондитерские изделия.
7. Молочные товары
8. Пищевые жиры
9. Мясо и мясные продукты
10. Рыба и рыбные товары

## **Раздел 7. Товароведение непродовольственных товаров**

### **ОК1-9 ПК1.1-1.2**

1. Товары из пластмасс
2. Товары бытовой химии
3. Стекланные товары
4. Керамические товары



5. Металлохозяйственные товары

6. Текстильные товары

7. Швейные и трикотажные товары

Тема 7.8. Ювелирные товары

Тема 7. 9 Парфюмерно-косметические товары.

**Вопросы контрольных работ**  
(для текущей аттестации по всем темам )

**Вариант 1. ОК1-9 ПК1.1-1.2**

1.Специфика процесса управления в категорийном менеджменте

2.Правила выкладки. Управление восприятием

Выделение категорий в товарном ассортименте

3..Ассортимент товаров: понятие, классификации.

4.Методология категорийного ассортимента

5. Парфюмерно-косметические товары

6.Выбор метода ценообразования

7.Оформление и отправка заказа поставщику.

8.Организация процесса товародвижения порядок оформления и отправки заказа

9.Зерно и продукты его переработки

10.Основы хранения продовольственных товаров

11.Молочные товары

12.Рыба и рыбные товары

13.Стеклянные товары

14.Ювелирные товары

15. Типовой алгоритм закупочного процесса

**Вариант 2. ОК1-9 ПК1.1-1.4**

1.Свойства и показатели ассортимента.

2.Формирование и управление ассортиментом.

3.Стратегия и тактика управления ассортиментом.

4.Введение в категорийный менеджмент

5. Формирование категорий в ассортименте

6.Структура ABC – анализа.

7. Формирование товарных запасов розничной торговой организации
8. Сущность ценовой политики и задачи ценообразования
9. Ценовая стратегия
10. Определение мерчандайзинга
11. Закупки как центр прибыли торговой розничной организации.
12. Типовой алгоритм закупочного процесса.
13. Мотивация менеджера по закупкам
14. Определение потребности в товаре
15. Выбор поставщиков товаров

### **Вариант 3. ОК1-3 ПК1.1-1.4**

1. Приемка товаров по количеству и качеству
2. Общие сведения о пищевых продуктах
3. Плодоовощные товары
4. Вкусовые товары
5. Кондитерские изделия.
6. Пищевые жиры
7. Мясо и мясные продукты
8. Товары из пластмасс
9. Товары бытовой химии
10. Керамические товары
11. Металлохозяйственные товары
12. Текстильные товары
15. Швейные и трикотажные товары.

### **Задание для тестированного контроля по разделам**

#### Раздел 1. Теоретические основы управления ассортиментом

1. Ассортимент товаров – это:
  - а) набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности;
  - б) перечень однородных товаров;
  - в) перечень товаров, предназначенных для обязательной сертификации.
2. Ассортимент товаров предназначен для:
  - а) удовлетворения потребностей потребителей;
  - б) регламентирования определенной профессиональной деятельности;

в) разработки стандартов.

3. Ассортимент товаров классифицируют по:

- а) местонахождению, по широте охвата товаров;
- б) степени удовлетворения потребителей, по характеру потребностей;
- в) способности перечня товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары.

4. По местонахождению товаров различают ассортимент:

- а) простой, сложный;
- б) реальный, прогнозируемый;
- в) промышленный, торговый.

5. Промышленный ассортимент – это:

- а) набор товаров, выпускаемый изготовителем исходя из его производственных возможностей;
- б) набор товаров, формируемый на предприятии торговли;
- в) набор товаров, предоставленный небольшим количеством групп товаров.

6. Торговый ассортимент – это:

- а) набор товаров, предоставленный значительным количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров;
- б) набор товаров, формируемый организацией торговли или общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы;
- в) набор товаров, предоставленный небольшим количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров.

7. Простой ассортимент – это:

- а) набор товаров, предоставленный небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей;
- б) набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя при минимальных затратах на их проектирование, разработку производства и доведение до потребителей;
- в) набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации.

8. Сложный ассортимент – это:

- а) набор товаров, формируемый организацией торговли с учетом ее специализации, потребительского спроса, материально-технической базы;
- б) набор товаров, предоставленный значительным количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров, которые удовлетворяют разнообразные потребности в товарах;
- в) набор товаров, который выполняет значительное количество подгрупп, видов, разновидностей и наименований.

9. Групповой ассортимент – это:

- а) набор однородных товаров, объединенных общностью признаков и удовлетворяющих аналогичные потребности;
- б) набор товаров, наиболее полно удовлетворяющий реально обоснованные потребности, которые обеспечивают максимальное качество жизни;
- в) набор товаров, который выполняет значительное количество подгрупп, видов, разновидностей и наименований.

10. Развернутый ассортимент – это:

- а) набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения;
- б) набор товаров, который выполняет значительное количество подгрупп, видов, разновидностей и наименований, в том числе марочных, относящихся к группе однородных, но отличающихся индивидуальными признаками;
- в) набор товаров, наиболее полно удовлетворяющий реально обоснованные потребности.

Ответы теста: № вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	а	а	а	б	а	а	а	б	а	а

## Раздел 2. Управление товаром

1. Суть управления качеством заключается:

- а) в контроле качества готовой продукции
- б) в контроле сырья, материалов, технологических процессов и т.д. для выбраковки негодной продукции на каждой фазе производства
- в) в предупреждении дефектов и сбоев

2. Назначение регрессионного анализа в управлении качеством заключается в:

- а) выявлении главных факторов, влияющих на качество
- б) отражении причин проблем, возникающих в ходе производства
- в) увязке показателей производственного качества с показателем, характеризующим потребительское качество

3. Наиболее эффективны не сплошные методы контроля, базирующиеся на

- а) теории сплошного метода наблюдения
- б) теории выборочного метода наблюдения
- в) теории случайного метода наблюдения

4. Система управления качеством продукции базируется на:

- а) отдельных стандартах
- б) группе определенных стандартов
- в) комплексной стандартизации.

5. Лучшее использование ресурсов, сокращение потерь от брака, переделок рекламаций; рост доходов от реализации продукции; ускорение реализации продукции, увеличение фондов экономического стимулирования и развития – это эффект от повышения качества продукции:

- а) для потребителя продукции;
- б) для изготовителя продукции;
- в) для общества в целом;
- г) для продавца продукции.

6. Что является ядром концепции обеспечения качества продукции на третьем этапе (этапе «постоянного повышения качества продукции») становления современной философии качества?

- а) концепция «Ноль дефектов»;
- б) увеличение выхода годной продукции в технологическом процессе;
- в) удовлетворение потребностей потребителя;
- г) недопущение бракованной продукции потребителю

7. На какой стадии жизненного цикла продукции устанавливается необходимый уровень ее качества?

- а) на стадии изготовления или производства продукции;
- б) на стадии обращения и реализации продукции;
- в) на стадии исследования и проектирования;
- г) на стадии эксплуатации (потребления) продукции.

8. В системе управления качеством характеристику объекта управления ограничивают, как правило, тремя уровнями. Какими уровнями ограничивается объект управления в системе государственного управления качеством продукции?

- а) уровнем общественного хозяйства, отрасли, объединения;
- б) уровнем отрасли, объединения, предприятия;
- в) уровнем объединения, предприятия, цеха;
- г) уровнем общественного хозяйства, объединения, цеха.

9. Из каких разделов состоит программа менеджмента качества Э.Деминга?

- а) «Планирование качества», «Цепная реакция по Демингу», «Принцип постоянного улучшения (цикл Деминга)»;
- б) «14 пунктов», «Семь смертельных болезней», «Трудности и фальшстарты», «Цепная реакция по Демингу», «Принцип постоянного улучшения (цикл Деминга)»;
- в) «Обеспечение качества», «Планирование качества», «Семь смертельных болезней», «Принцип постоянного улучшения (цикл Деминга)»;
- г) «14 пунктов», «Семь смертельных болезней», «Обеспечение качества», «Планирование качества», «Трудности и фальшстарты».

10. Правомерно ли утверждение, что достоинством выборочного приемочного контроля является необходимость отдельного плана контроля на каждую контролируемую характеристику?

- а) да
- б) нет

Ответы теста: № вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	а,б	а,б	а б	в	а б	в г а	а	а	а	а

### Раздел 3. Ценовая политика торгового предприятия

1 Товар — это:

- а) все то, что способно удовлетворить потребности потребителей;
- б) все, что предназначено для удовлетворения определенной потребности и предлагаемое на рынке для продажи;
- в) материальные объекты, услуги, которые характеризуются совокупностью свойств, способных удовлетворить желания потенциальных покупателей;
- г) все утверждения верны.

2 Маркетинговая товарная политика — это:

- а) составляющая хозяйственной деятельности предприятия;
- б) определенный курс действий, принципы поведения предприятия на товарном рынке; в) совокупность средств воздействия на потребителя с помощью товара;
- г) систему действий предприятия для определения товара на рынке, удовлетворение конкретного потенциального потребителя товарами, широкой возможности их выбора.

3 Потребительский маркетинг призван ...

- а) удовлетворять стиль жизни, привычки, потребности потребителей и влиять на них;
- б) удовлетворять стиль жизни, привычки, потребности потребителей и влиять на них через торговую сеть;
- в) привлекать и сохранять тех потребителей в выбранных рыночных сегментах, которые обеспечивают стабильное финансовое состояние предприятия в текущий момент в перспективе;
- г) определять товара на рынке, удовлетворять конкретного потенциального потребителя товарами и оказывать широкую возможность их выбора.

4 Торговый маркетинг направлен на ...

- а) удовлетворение стиля жизни, привычек, потребностей потребителей;
- б) удовлетворение стиля жизни, привычек, потребностей потребителей и воздействие на них через торговую сеть;
- в) привлечение и хранение потребителей в выбранных рыночных сегментах, которые обеспечивают стабильное финансовое состояние предприятия в текущий момент в перспективе;
- г) определение места товара на рынке, удовлетворение конкретного потенциального потребителя товарами и предоставление широкой возможности их выбора.

5 Основными характеристиками потребительского маркетинга являются:

- а) создание «образца» товарного знака;
- б) сегментация рынка;
- в) стимулирование спроса потребителя;
- г) реклама.

6 К основным характеристикам торгового маркетинга относятся:

- а) позиционирование торгового знака;
- б) стимулирование торговых агентов;
- в) стимулирование спроса потребителей;
- г) организация продажи товара.

7 Среди внешних факторов формирования товарной политики различают:

- а) позицию товара;
- б) желания потребителей; в) маркетинговую ассортиментную концепцию фирмы;
- г) состояние конкуренции.

8 К внутренним факторам формирования товарной политики относятся:

- а) позиция товара;
- б) система льгот в кредитовании;
- в) желание потребителей;
- г) имидж фирмы.

9 Стратегия интенсивного маркетинга предполагает:

- а) низкие цены на новый товар сочетаются с большими затратами на стимулирование сбыта;
- б) высокие цены и низкий уровень сбытовых расходов; в) высокие цены и большие затраты на стимулирование сбыта;
- г) рациональное соотношение низких цен на товар и незначительных расходов на стимулирование сбыта.

10. Одним из условий применения стратегии интенсивного маркетинга являются:

- а) большая часть потенциальных покупателей знает о новом товаре;
- б) емкость рынка ограничена;
- в) компания учитывает возможность конкуренции и стремится выработать у потребителей хорошее впечатление о своем товаре;
- г) большинство покупателей не сможет заплатить высокую цену за товар

Ответы теста: № вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	г	а, б	а б в	а б г	а в г	а в г	а г	б в г	а г	а в

#### Раздел 4. Выкладка товаров. Мерчандайзинг

1. Часть стеллажей с товарами, находящимися в нижней части зрительного поля (нижние полки) в левом углу – это:

- а) «золотая полка»
- б) «мёртвая зона»
- в) «тектоническая» выкладка
- г) дисплейная выкладка

2. Наиболее выгодными местами для выкладки товаров являются:

- а) нижние полки
- б) верхние полки
- в) полки на уровне глаз
- г) полки на уровне вытянутой руки

3. Единица товара, стоящая непосредственно на полке и выставленная таким образом, что полностью видна сторона, содержащая название марки и другую базовую информацию – это:

- а) вторичная выкладка
- б) фейсинг
- в) брендированный стеллаж
- г) дисплей

4. На верхних полках следует располагать:

- а) дорогой товар
- б) дешёвый товар
- в) товар в подарочной упаковке
- г) крупногабаритный товар

5. Чтобы товар был замечен и выделен среди других товаров, ширина выкладки должна быть:

- а) не менее 1 метра
- б) не более 30 см

- в) не менее 40-50 см
- г) от ширины выкладки не зависит продаваемость товаров

6. Самые «ходовые», популярные товары должны быть выложены:
- а) на лучших местах в торговом зале, на самых выгодных полках
  - б) от места выкладки не зависит продаваемость популярных товаров
  - в) на нижних полках
  - г) на самых верхних полках

7. Установите соответствие между названиями видов выкладки и их характеристиками.

Названия видов выкладки.

- а) «крепкий орешек»
- б) вертикальная выкладка
- в) дисплейная выкладка
- г) выкладка «навалом»

8. Принцип «totallook» в выкладке товара – это:

- а) тематические композиции в продуктовом супермаркете( сливки рядом с кофе, чай – с печеньем, рыба – с соусом)
- б) капсульная развеска в магазине одежды ( создание единого образа путём подбора гармоничных сочетаний одежды, обуви, аксессуаров)
- в) товар всегда расположен этикеткой или лицевой стороной к покупателю, с учётом его угла зрения. Информация на упаковке должна быть легко читаема, не должна загораживаться другими упаковками и ценниками.
- г) однородные товары располагаются вдоль по всей длине оборудования, на 1-2 полках, например, по виду товара или по бренду.

9. Выкладка одного наименования товара в большом количестве на поддоне, зачастую прямо в прозрачной упаковке, с обязательной крупной табличкой с указанием цены и названия товара. Обычно выкладка располагается по периметру магазина или в кассовой зоне». Это –

- а) дисплейная выкладка
- б) выкладка «навалом»
- в) паллетная выкладка
- г) горизонтальная выкладка

10. Наименее выгодными местами расположения товаров считаются:

- а) место на стеллаже в начале, по ходу движения покупателей
- б) самые нижние полки
- в) места на полках на уровне глаз
- г) самые верхние полки

Ответы теста: № вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	б	в г	в	а в	г	а г	аб	абвг	аг	ав

#### Раздел 5. Закупочная деятельность торговой организации

1. Кем должна проводиться приемка товаров в магазине?

- а) лицами, на которых возложена материальная ответственность;
- б) товароведом;



в) любыми работниками магазина.

2. Приемке и оприходованию подлежат:

- а) только доброкачественные товары;
- б) только товары, имеющие сертификаты соответствия;
- в) только доброкачественные товары, отвечающие требованиям ГОСТ и ТУ.

3. В магазине товар принимают :

- а) по количеству;
- б) по качеству;
- в) по количеству и качеству.

4. Приемку товаров можно условно разделить на:

- а) один этап;
- б) два этапа;
- в) три этапа.

5. Приемка товаров по количеству товарных мест, массе брутто, а если продукция не затарена – по количеству товарных единиц и массе нетто – это:

- а) первый этап приемки товаров по количеству;
- б) третий этап приемки товаров по количеству.

6. Скоропортящиеся товары по качеству при иногородней поставке принимают в течение :

- а) 10 дней с момента их получения;
- б) 48 часов с момента их получения;
- в) 24 часов с момента их получения.

7. Какие сведения не содержит акт о приемке товаров по качеству?

- а) наименование и адрес изготовителя;
- б) гарантийные сроки хранения товаров, условия хранения, транспортировки;
- в) состояние тары и упаковки.

8. Особенности приемки отдельных продовольственных товаров предусматриваются:

- а) стандартами, ТУ;
- б) договорами, особыми условиями поставки;
- в) правилами розничной торговли.

9. При приемке мяса и мясопродуктов на обороте накладной должны:

- а) стоять штамп с указанием даты выработки;
- б) указаны сроки продажи и подпись ветеринарного врача;
- в) ветеринарное клеймо.

10. Выборочная приемка товаров с распространением на всю партию допускается, если об этом указано:

- а) в стандартах, технических условиях;
- б) основных и особых условиях поставки;
- в) в товарно-транспортной накладной.

Ответы теста: № вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	а	абв	абв	аб	а	аб	бв	аб	абв	аб

### Раздел 6. Товароведение продовольственных товаров

1. Какими витаминами богаты растительные масла?
  - а) витамин С;
  - б) витамины группы В;
  - в) витамин А;
  - г) витамин Е.
  
2. Какая разновидность масла содержит большее количество полезных для человека веществ?
  - а) нерафинированное;
  - б) гидратированное;
  - в) рафинированное;
  - г) все разновидности одинаково полезны
  
3. По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть:
  - а) ржаные, ржано - пшеничные, пшеничные;
  - б) ржано- пшеничные, пшеничные, сдобные простые;
  - в) простые, сдобные, улучшенные.
  
4. Что добавляют в обогащенный молочный продукт?
  - а) витамины;
  - б) минеральные вещества, например, йод, железо;
  - в) пищевые волокна;
  - г) вкусовые вещества и ароматизаторы.
  
5. Органолептические показатели качества охлажденной рыбы:
  - а) внешний вид, разделка, консистенция, запах;
  - б) вкус, форма, пористость, состояние глаз;
  - в) варианты ответов 1 и 2;
  - г) правильного ответа нет.
  
6. В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на:
  - а) молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную;
  - б) леденцовую, с начинками, молочную, мягкую, полутвердую;
  - в) леденцовую, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную;
  - г) леденцовую, с начинками, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную
  
7. Виды мяса по термическому состоянию:
  - а) глубокой заморозки;
  - б) замороженное;
  - в) остывшее;
  - г) охлажденное;
  - д) парное;
  - е) подмороженное;

ж) размороженное.

8. Какое вещество преобладает в составе подавляющего большинства плодов и овощей?

- а) углеводы;
- б) белки;
- в) витамины;
- г) вода.

9. Какие из перечисленных овощей и плодов отличаются высоким содержанием жиров?

- а) оливки;
- б) авокадо;
- в) лук-порей;
- г) баклажаны.

10. Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- а) 2,5 %;
- б) 3,5 %;
- в) 4,5 %;
- г) 5,5 %.

Ответы теста: № вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	бвг	а	а	г	г	абвг	бг	г	а	б

### Раздел 7. Товароведение непродовольственных товаров

1. Самый важный показатель качества шампуней?

- А) запах
- Б) моющая способность
- В) консистенция

2. Какой черепок имеет фарфор

- А) крепкий
- Б) спёкшийся
- В) пористый

3. Бронза – это сплав:

- А) меди и алюминия
- Б) меди и олова
- В) меди и титана

4. Назовите вид пластмассы, которая применяется в качестве материала для низа обуви

- А) полипропилен
- Б) полиуретан
- В) поливинилхлорид

5. Трикотажные изделия хранят в сухих, чистых помещениях при относительной влажности ?

- А) 80%

- Б) 65%
- В) 75%

6. Вид стекла имеющий повышенный блеск и лучепреломление

- А) жаростойкое стекло
- Б) хрустальное стекло
- В) натриевое стекло

7. Керамические изделия маркированные синим цветом имеют сорт

- А) 1 сорт
- Б) 2 сорт
- В) 3 сорт

8. Парфюмерные жидкости содержащие от 15 до 25% душистых веществ называются

- А) духи
- Б) туалетная вода
- В) парфюмерная вода

9. Срок годности парфюмерных товаров

- А) 5 лет
- Б) 3 года
- В) 1 год

10. Белое золото – это...?

- А) чёрный металл
- Б) цветной металл
- В) сплав

Ответы теста: № вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	б	а	б	б	б	б	в	б	б	в

### Критерии оценки теста:

Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов
4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

### 3.2. Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы.

#### Практическая работа 1

1. Переработанные плоды и овощи. Методы переработки, ассортимент.

2. Ассортимент и оценка качества тканей. Факторы формирования конкурентоспособности товаров.

Ситуация № 1. Покупатель приобрел в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.

#### Практическая работа 2

1. Требование к качеству товаров: основные термины и определения. 2. Вкусовые товары, особенности химического состава и пищевой ценности, классификация. Чай.

Классификация, виды, сорта, оценка качества, хранение.

Ситуация № 1. Покупатель обнаружил дома, что купленный им товар с просроченным сроком реализации. Вернувшись в магазин, покупатель, имея при себе чек на товар, потребовал вернуть деньги. Провести полный анализ ситуации. Обязан ли продавец вернуть деньги? Что еще может предложить продавец покупателю? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

#### Практическая работа 3

1. Безопасность непродовольственных товаров. Показатели безопасности.

2. Классификация и групповая характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров. Требования к качеству металлохозяйственных товаров.

Ситуация № 1. При продаже комплектов состоящих из банки чая и фирменной чашки с логотипом фирмы изготовителя, укомплектованных на предприятии поставщика, покупатель потребовал у продавца продать ему только чашку. Продавец ответил отказом. Провести полный анализ ситуации.

Имеет ли право покупатель потребовать разкомплектования товаров?

Прав ли продавец?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

#### Практическая работа 4

1. Общие сведения о полимерах и пластических массах.

2. Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных волокон и их влияние на свойства тканей.

Ситуация № 1. При выборе кабачковой икры с полки, покупатель случайно уронил банку с маринованными огурцами. Продавец потребовал возместить убыток. Прав ли продавец? Кто в этом случае должен возместить убыток?

Провести полный анализ ситуации.

#### Практическая работа 5

1. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность стеклянных изделий.

2. Характеристика ассортимента шелковых тканей. Основные показатели качества тканей.

Ситуация № 1. Проходя по узкому проходу, между торгового – технологического оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

### Практическая работа 6

1. Классификация, состав и виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий.

2. Классификация, общая характеристика ассортимента трикотажных изделий.

Ситуация № 1. В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупу). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандаля, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

### Практическая работа 7

1. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики.

2. Отличительные особенности швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству одежды.

Ситуация № 1. При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

### Практическая работа 8

1. Плавленные сыры. Сырье, производство. Классификация и ассортимент.

2. Мясо. Особенности химического состава и пищевой ценности. Классификация. Виды. Оценка качества.

Ситуация № 1. «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придавала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налет как бы из не пропеченного мякиша. Хлеб выбросила, но видимо наесться за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаёте? Ирина Петровна Свиридова». Нарушены ли правила покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

### Практическая работа 9

1. Переработанные плоды и овощи. Методы переработки, ассортимент.

2. Вкусовые товары, особенности химического состава и пищевой ценности, классификация. Чай. Классификация, виды, сорта, оценка качества, хранение.

Ситуация № 1. «Мне отказались продать половину буханки белого хлеба, мотивируя, что по половинке у них никто не покупает белый хлеб, куда они её потом денут? Мне целой буханки много. При моей небольшой пенсии разница получается существенной. Причём раньше вопросов с этим не было, но сменился коллектив магазина, видимо и руководство, и хлеб резать перестали. Попросила книгу жалоб и предложений, отказали, заявив, что она у заведующей, а её сейчас нет, завтра приходите. Пришла, написала свой вопрос – почему отказываются продать половинку буханки белого хлеба, ответа так и не получила.

Поверьте, не стала бы настаивать, если бы были другие хлебобулочные изделия меньшей массы. Пенсионерка Перова Л. Л.». Прав ли продавец? Нарушены ли права покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

#### Практическая работа 10

1. Мясокопчености, классификация, отличительные особенности пищевой ценности, показатели качества, хранение.

2. Рыбные товары. Классификация. Отличительные особенности химического состава и пищевой ценности.

. Ситуация № 1. В супермаркете купил упаковку молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жира, объём 1 литр;

Производитель: ООО «Молочный завод № 1», тел. 22-22-22

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного: Гост Р52090 – 2003. Пищевая ценность (содержание в 100 г. продукта) жира – 3,2 г; белок-2,8 г.; углеводы – 4,7г.; энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12 11 14

Оценить полноту информации о товаре, доведённую для потребителя.

Что обязан сделать продавец в этой ситуации?

Ваши действия? Провести полный анализ ситуации

### 3.3 Темы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объём в часах
1	2	3		5
<b>Раздел 1 Теоретические основы управления ассортиментом</b>				
1.	<p><b>Самостоятельная работа:</b> изучить ассортимент колбасных изделий магазина ООО «НЭФ»</p> <p>Содержание</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p>	<p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия.</p>	<p>ОК1-9</p> <p>ПК1.1-1.4</p>	15

	<p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия.</p>			
<b>Раздел 2. Управление товаром</b>				
1	<p><b>Самостоятельная работа</b> Изучить ЖЦТ и составить ABC-анализ по рекомендуемой преподавателем товарной группе, используя каталоги товаров</p>	. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач	ОК1-6 ПК1.1-1.3	15
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p>			
<b>Раздел 3. Ценовая политика торгового предприятия</b>				
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Изучение внешней и внутренней среды фирмы и остроты конкуренции и выбора стратегии цен по данным интернет</p>	. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач	ОК1-5 ПК1.1-1.2	15
1	<p>Содержание</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к</p>			



	<p>параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p>			
<b>Раздел 4. Выкладка товаров. Мерчандайзинг</b>				
1	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Работа с цветовой гаммой и формой товаров, правила выкладки товаров различных групп и управлением восприятием товаров разных групп и видов покупателем по дополнительной литературе и сведениям из интернет</p>	<p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать правила выкладки товаров, определить формат предприятия.</p>	ОК1-7 ПК1.1-1.2	15
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя,</p>			
	<p>оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать правила выкладки товаров, определить формат предприятия.</p>			

<b>Раздел 5. Закупочная деятельность торговой организации</b>				
1	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Изучение СанПиН для уточнения санитарных режимов и требования к условиям хранения товаров в условиях торговли по нормативным документам и нормативно-технической документации</p>	<p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать порядок оформления и отправки заказа, приемку товаров по количеству и качеству.</p>	<p>ОК1-3 ПК1.1-1.5</p>	15
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать порядок оформления и отправки заказа, приемку товаров по количеству и качеству.</p>			
<b>Раздел 6. Товароведение продовольственных товаров</b>				
1	<p><b>Самостоятельная работа</b> Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности продовольственных товаров. Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью продуктов питания. Химический состав и пищевая ценность</p>	<p>Изучить способы фальсификации товаров. Факторы формирования конкурентоспособности товаров. Штриховое кодирование товаров. Кодирование товаров</p>	<p>ОК1-9 ПК1.1-1.3</p>	15

	<p>продовольственных групп товаров. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические, оптические и сорбционные свойства</p> <p>продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании.</p> <p>Ассортиментная политика торгового предприятия.</p> <p>Способы фальсификации товаров. Факторы формирования конкурентоспособности товаров. Штриховое кодирование товаров. Кодирование товаров.</p>			
2	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Изучение способов фальсификации группы зерномучных товаров, способы и методы определения фальсификации данной товарной группы по данным дополнительной литературы</p>	<p>Подготовка сообщений на темы:</p> <p>«Использование пищевых добавок в хлебобулочных товарах», «Пищевая ценность круп», «Хлеб всему голова»(по выбору)</p>	<p>ОК1-9</p> <p>ПК1.1-1.3</p>	15
	<p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности зерномучных товаров. Макароны изделия. ФФК и ассортимент. Показатели качества и условия хранения. Состояние рынка.</p> <p>Работа с конспектом лекций - ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием</p>	<p>Работа с конспектом лекций - ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p>		

	<p>методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Использование пищевых добавок в хлебобулочных товарах», «Пищевая ценность круп», «Хлеб всему голова»(по выбору)</p>			
3	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Способы повышения биологической ценности продовольственных товаров по данным дополнительной литературы и базам интернет</p>	<p>Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем Подготовка сообщений на темы: «Экзотические фрукты», «Батат и его использование», «Десертные овощи» (по выбору).</p>	<p>ОК1-9 ПК1.1-1.3</p>	15
	<p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности плодоовощных товаров. Состояние рынка отечественных и импортных плодоовощных товаров РФ.  Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании плодоовощных товаров.  Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле  Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.  Подготовка к защите практических работ с</p>			

	<p>использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Экзотические фрукты», «Батат и его использование», «Десертные овощи» (по выбору)</p>			
4	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности вкусовых товаров. Химический состав и пищевая ценность группы вкусовых товаров. Факторы, формирующие качество вкусовых товаров. Показатели качества и условия хранения. Состояние рынка вкусовых товаров. Основные производители вкусовых товаров в системе предприятий потребительской кооперации Краснодарского края.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на</p>	<p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Подготовка сообщений на темы «История возникновения пряностей на Руси», «Грузинские вина» (по выбору).</p>	<p>ОК1-9</p> <p>ПК1.1-1.3</p>	<p>15</p>

	<p>темы «История возникновения пряностей на Руси», «Грузинские вина» (по выбору).</p>			
5	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров. Тенденции развития ассортимента товаров отечественного производства. Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью продуктов питания. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические, оптические и сорбционные свойства продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании.</p>	<p>Составить доклад о тенденции развития ассортимента товаров отечественного производства</p>	<p>ОК1-9 ПК1.1-1.3</p>	<p>15</p>
6	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности кондитерских товаров. Химический состав и пищевая ценность кондитерских товаров. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические, оптические и сорбционные свойства продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании. Ассортиментная политика торгового предприятия. Способы фальсификации</p>	<p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные пр Подготовка сообщений на темы: «Польза и вред шоколада», «Интересные заметки о тортах» (по выбору преподавателем</p>	<p>ОК1-9 ПК1.1-1.3</p>	<p>15</p>

	<p>кондитерских товаров. Факторы формирования конкурентоспособности кондитерских товаров.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Польза и вред шоколада», «Интересные заметки о тортах» (по выбору)</p>			
7	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности молочных товаров. Химический состав и пищевая ценность группы молочных товаров. Факторы, формирующие качество и ассортимент молочных товаров. Показатели качества и условия хранения молочных товаров. Состояние рынка молочной продукции.</p> <p>Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании молочных товаров.</p>	<p>Написание доклада о состоянии рынка молочной продукции</p>	<p>OK1-9 ПК1.1-1.3</p>	<p>15</p>

	Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя			
8	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание доклада о состоянии рынка жировых изделий. Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле	ОК1-9 ПК1.1-1.3	15
	Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности жировых товаров. Химический состав и пищевая ценность продовольственных групп товаров.  Факторы, формирующие и сохраняющие качество жировых товаров.  Тенденции развития ассортимента товаров отечественного производства. Способы фальсификации жировых товаров. Состояние рынка жировых товаров. Факторы формирования конкурентоспособности жировых товаров. Состояние рынка жировых изделий.  Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле			
9	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание доклада о состоянии рынка мясных товаров. Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле	ОК1-9 ПК1.1-1.3	15
	Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность мясной группе товаров. Количественные и качественные потери при			



	<p>хранении и транспортировании мясных товаров. Способы фальсификации мясных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности мясных товаров. Факторы, формирующие качества мясных товаров и ассортимент. Показатели качества и условия хранения мясных товаров. Состояние рынка мясных товаров. Основные производители мясных товаров в системе предприятий потребительской кооперации Краснодарского края. Мясные консервы.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Приготовление мясных полуфабрикатов», «Роль пищевых добавок в производстве пищевых добавок» (по выбору)</p>			
10	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность рыбной группы товаров. Способы</p>	<p>Написание доклада о состоянии рыбных товаров.</p> <p>Подготовка докладов на темы: «Приготовление рыбных полуфабрикатов», «Русский осетр» (по выбору)</p>	ОК1-9 ПК1.1-1.3	15

	<p>фальсификации рыбных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности рыбных товаров. Факторы, формирующие качество рыбных товаров и ассортимент. Показатели качества и условия хранения рыбных товаров. Состояние рынка мясных товаров.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка докладов на темы: «Приготовление рыбных полуфабрикатов», «Русский осетр» (по выбору)</p>	Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле.		
<b>Раздел 7 Товароведение непродовольственных товаров.</b>				
1	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание доклада о тенденции развития ассортимента пластмассовых товаров отечественного производств		
	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью товаров из пластмасс. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров из пластмасс. Тенденции развития ассортимента пластмассовых товаров отечественного производства. Структурно-</p>		<p>OK1-9 ПК1.1-1.2</p>	15

	<p>механические, теплофизические и электрофизические свойства пластмассовых товаров.</p> <p>Факторы формирования конкурентоспособности изделий из пластических масс. Состояние рынка изделий из пластмасс.</p>			
2	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание доклада о тенденции развития ассортимента товаров бытовой химии отечественного и импортного производства.		
	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью товаров бытовой химии. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров бытовой химии. Тенденции развития ассортимента товаров бытовой химии отечественного и импортного производства.</p> <p>Факторы формирования конкурентоспособности товаров бытовой химии. Состояние рынка товаров бытовой химии.</p>		ОК1-9 ПК1.1-1.2	15
3	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание реферата о тенденции развития ассортимента стеклянных товаров отечественного производства.		
	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью стеклянных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество стеклянных товаров. Тенденции развития ассортимента стеклянных товаров отечественного производства. Структурно-механические и сорбционные свойства стеклянных товаров.</p> <p>Факторы формирования конкурентоспособности керамических товаров.</p>		ОК1-9 ПК1.1-1.2	15

	Состояние рынка изделий стеклянных товаров.			
4	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание реферата о тенденции развития ассортимента керамических товаров отечественного производства	ОК1-9 ПК1.1-1.2	15
	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью керамических товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество керамических товаров. Тенденции развития ассортимента керамических товаров отечественного производства. Структурно-механические и сорбционные свойства керамических товаров.</p> <p>Факторы формирования конкурентоспособности керамических товаров. Состояние рынка изделий керамических товаров.</p>			
5	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание доклада о тенденции развития ассортимента металлохозяйственных товаров отечественного производства.	ОК1-9 ПК1.1-1.2	15
	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество металлохозяйственных товаров. Тенденции развития ассортимента металлохозяйственных товаров отечественного производства. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические свойства металлохозяйственных товаров.</p> <p>Факторы формирования конкурентоспособности металлохозяйственных товаров. Состояние рынка изделий</p>			

	металлохозяйственных товаров.			
6	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание реферата о состоянии рынка изделий текстильных товаров	ОК1-9 ПК1.1-1.2	10
	Факторы, формирующие и сохраняющие качество текстильных товаров. Тенденции развития ассортимента текстильных товаров отечественного производства. Факторы формирования конкурентоспособности текстильных товаров. Состояние рынка изделий текстильных товаров.			
7	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание доклада о тенденции развития ассортимента швейных и текстильных товаров отечественного производства	ОК1-9 ПК1.1-1.2	10
	Факторы, формирующие и сохраняющие качество швейных и текстильных товаров. Тенденции развития ассортимента швейных и текстильных товаров отечественного производства. Структурно-механические, теплофизические и свойствам швейных и текстильных товаров.  Факторы формирования конкурентоспособности швейных и текстильных товаров. Состояние рынка изделий швейных и текстильных товаров.			
8	<b>Самостоятельная работа</b>	Написание реферата о тенденции развития ассортимента ювелирных товаров отечественного производства.	ОК1-9 ПК1.1-1.2	12
	Факторы, формирующие и сохраняющие качество ювелирных товаров. Тенденции развития ассортимента ювелирных товаров отечественного производства. Факторы формирования конкурентоспособности ювелирных товаров.			

	Состояние рынка ювелирных изделий.			
	<b>ИТОГО</b>			<b>332</b>

### 3.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

#### Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

#### ОК1-9 ПК1.1;ПК1.2;ПК1.3.;ПК1.4.

1. Назовите цели, задачи управления ассортиментом товаров.
2. Дайте основные понятия в области управления ассортиментом товаров.
3. Что является объектом и предметом управления ассортиментом товаров?
4. Дайте понятие товарной политики.
5. Раскройте сущность товарной политики.
6. Укажите составляющие товарной политики предприятия.
7. Назовите этапы формирования ассортимента в розничном торговом предприятии.
8. В чем заключается стратегия и тактика управления ассортиментом?
9. Ассортиментная политика розничного торгового предприятия.
10. Раскройте понятие категорийного менеджмента.
11. Особенности внедрения категорийного менеджмента.
12. Специфика процесса управления в категорийном менеджменте
13. Выделение категорий в товарном ассортименте.
14. Структурирование ассортимента.
15. Формирование категорий в ассортименте
16. Определение структуры ассортимента.
17. Корректировка цен на товары внутри категории.
18. Распределение торговых площадей между категориями.
19. Дайте определение товарной линии.
20. Дайте определение показателей и свойств ассортимента.
21. Маркетологический, организационный, социальный аспекты управления торговой сферой.
22. Субъект управления и объект управления.
23. Элементы управления: структура управления, методы управления.
24. Процесс управления.
25. Организация процесса управления и его особенности.
26. Механизм управления и управленческие отношения.
27. Риски: управленческий и предпринимательский.
28. Отношения субординации и координации.
29. Договорные отношения.
30. Простые и сложные отношения, внешние и внутренние отношения.
31. Ассортимент товаров.
32. Ассортиментные группы.
33. Ширина и глубина товарного ассортимента.
34. Сопоставимость ассортимента.

- 35 Классификация ассортимента: групповой, видовой, марочный, развернутый, смешанный.
- 36 Свойства и показатели ассортимента.
- 37 Торговый ассортимент.
- 38 .Ассортиментная концепция.
39. Товарный ассортимент.
40. Классы характеристик: характеристики, создаваемые в процессе производства и характеристики, формирующиеся в сфере обращения.
41. Широкий и узкий ассортимент.
42. Стратегическая характеристика товара.
43. Корреляция товара.
44. Система торгового ассортимента.
45. Управление развитием
- 46 Особенности при реализации товаров.
- 47 Формирование товарного ассортимента.
- 48 Факторы, влияющие на формирование товарного ассортимента.
- 49 Понятие формирования ассортимента.
50. Принципы формирования товарного ассортимента: соответствие ассортимента товара характеру спроса, комплексное удовлетворение спроса, обеспечение достаточной полноты, широты и глубины.
51. Факторы формирования ассортимента
52. Понятие, цели и задачи формирования ассортимента.
53. Основные и дополнительные факторы, влияющие на формирование ассортимента.
54. Понятие ассортиментного минимума и стадии жизненного цикла товаров. Принципы формирования ассортимента

**Задачи для подготовки к дифференцированному зачету  
ОК 1 – 9; ПК1.1;ПК1.2;ПК1.3.;ПК1.4.**

**Задача №1.**

Рассчитайте коэффициент широты и полноты ассортимента детских кожаных сапожек в двух магазинах по следующим данным : Магазин No1 ; в продаже были сапожки с верхом из натуральной кожи моделей А, В, Л. Модели В и Л были представлены только коричневым цветом, а модели Л, А (каждая) –черным и серым цветами. Магазин N2 ; в продаже были сапожки с верхом из натуральной кожи моделей А, В, К, Д. Модель А была представлена черным и зеленым цветами, а модели В, К и Д (каждая) коричневым и синим цветами. Проанализируйте полученные результаты. Дайте предложение по совершенствованию ассортимента этих двух магазинов-конкурентов.

**Задача № 2.**

В магазине в продаже было туалетное мыло в следующем ассортименте:- марка О(6 наименований) - марка Д(3 наименования) В соответствии с ГОСТ28546-2002 туалетное мыло подразделяется на марки: «Экстра» (Э), «Нейтральное» (Н), «Ординарное» (О), «Детское» (Д). Определите действительную полноту ассортимента мыла в магазине.

Рассчитайте коэффициент широты и проанализируйте полученный результат. Определите ваши действия в качестве товароведа или коммерсанта.

### **Задача № 3.**

Рассчитайте коэффициент широты ассортимента телевизоров в двух магазинах по следующим данным: Магазин No1; в продаже были телевизоры стационарные с размером экрана 63 см, 72см, 80см, 150см и переносные с размером 36 см. Магазин N2 ; в продаже были телевизоры стационарные с размером экрана 51 см, 63 см, 72 см . Известно, что на отечественный рынок поступают телевизоры с диагональю экрана 36, 51, 63, 72, 80, 117, 122, 133, 150 см. Проанализируйте 29 полученные результаты. Дайте предложение по совершенствованию ассортимента этих двух магазинов-конкурентов, при условии, что рынок телевизоров стабилизировался и насыщен.

### **Задача 4.**

Рассчитайте коэффициент обновления ассортимента мужских летних сорочек в двух магазинах по следующим данным: Магазин No1; в продаже в течение месяца было 25 артикулов; 4 из них поступили впервые взамен снятых с поставок устаревших моделей. Магазин No2; в продаже было 30 артикулов; 3 из них поступили впервые взамен снятых с поставок устаревших моделей . Устойчивым спросом в обоих магазинах пользовались 7 артикулов сорочек. Проанализируйте полученные результаты. Дайте предложения по совершенствованию ассортимента этих двух магазинов-конкурентов.

### **Задача 5.**

Рассчитайте структуру ассортимента обуви в магазине, если в торговом зале и на складе имеются: - сапоги зимние – 120 пар, демисезонные – 50 пар, ботинки зимние – 80 пар, демисезонные – 90 пар, полуботинки – 70 пар, туфли (в том числе летние) – 65 пар. Укажите, какие действия должен предпринять товаровед по формированию ассортимента обуви в зависимости от времени года (осень, весна)

### **Задача № 6.**

Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии верхних трикотажных изделий. Размер партии – 1200 шт., сорт 1. При приемке в выборке обнаружено 3 изделия 2 сорта и 4 нестандартных изделия. Возможна ли приемка данной партии ? (для решения необходим стандарт: ГОСТ 9173-86 «Изделия трикотажные. Правила приемки»).

### **Задача № 7.**

Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии ваз для фруктов из хрустала. Размер партии– 900 шт. При приемке в выборке обнаружено 4 нестандартных изделия. Возможна ли приемка данной партии?

### **Задача №8.**

Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии чашек из фарфора. Размер партии – 250 шт ., сорт 1. При приемке в выборке обнаружено 2 нестандартных изделия. Сделайте заключение о возможности приемки данной партии.

### **Задача № 9.**



Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии блюд из фаянса. Размер партии – 980 шт., сорт 1. При приемке в 3 выборках обнаружено 4 изделия 2 сорта и 2 нестандартных изделия. Возможна ли приемка данной партии?

#### **Задача №10.**

Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии швейных изделий (пальто). Размер партии – 150 шт., сорт 1. При приемке в выборке обнаружено 4 изделия 2 сорта . Сделайте заключение о возможности приемки данной партии

#### **Задача №11**

В магазин самообслуживания поступило 100кг мороженой свинины по цене 50 рублей за 1 кг. Определите, сколько составит норма естественной убыли в денежном выражении.

#### **Задача №12**

Расшифруйте данные на крышке консервной продукции, определите содержимое: 270900 1 296 A54.

#### **Задача №13**

.Товар импортного производства имеет следующий штриховой код 461256478001. Определите подлинный ли товар.

#### **Задача №14**

. На оптовую базу поступила партия рыбы мороженой в количестве 10 т по цене 43 руб. за 1 кг и хранилась 25 суток. Потом была реализована. Рассчитаем сумму списания естественной убыли.

#### **Задача №15.**

. На оптовую базу поступила партия карамели «Клубника со сливками» в количестве 3т по цене 35руб. за 1 кг и хранилась 27 суток. После этого была реализована. Рассчитайте естественную убыль

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1. Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)**

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании колледжа без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

