	ГАПОУ СО
	Нижнетагильский торгово-экономический колледж
	Оценочные средства
НМЦ 04-21.2-26	

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ПМ.02 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»

(код по учебному плану, наименование дисциплины)

профессиональной программы специалистов среднего звена

по специальности

для специальности 38.02.08 Торговое дело

НМЦ 04-21.2-26

КЭ

Нижний Тагил 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Составлен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 38.02.08 Торговое дело

код, наименование

Рассмотрен
предметной (цикловой)
комиссией
коммерческих
дисциплин

Разработчики:

Ростокина С.С., преподаватель высшей квалификационной категории ГАОУ СО «Нижнетагильский торгово – экономический колледж»;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.

ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1 Общие положения

Оценочные средства предназначены для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.08 Торговое дело в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров**.

Оценочные средства позволяют оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).

Профессиональные и общие компетенции	**Показатели оценки результата**	**Средства и процедуры проверки (№ заданий, практических работ)**
ПК 2.1. Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.	Применение методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров; решение задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий.	Экзаменационное задание № 1; Практические работы № 1–4; Тест № 1.
ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.	Применение технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров.	Экзаменационное задание № 2; Практические работы № 5–8; Тест № 2.
ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.	Осуществление контроля над обеспечением оптимальных условий хранения и реализации потребительских товаров; выявление дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик; разработка мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров.	Экзаменационное задание № 3; Практические работы № 9–12; Тест № 3.
ПК 2.4. Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.	Выявление современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров; подбор необходимых нормативно-технических документов; организация подготовки и проведения экспертизы; оценка качественных и количественных характеристик товаров; оформление документов по результатам экспертизы.	Экзаменационное задание № 4; Практические работы № 13–16; Тест № 4.
ПК 2.5. Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.	Анализ ассортимента товаров и выявление приоритетных направлений его совершенствования; формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах; применение цифровых технологий кодирования потребительских товаров.	Экзаменационное задание № 5; Практические работы № 17–20; Тест № 5.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Распознавание задачи/проблемы; анализ и выделение составных частей; определение этапов решения; поиск информации; составление плана; оценка результата.	Все практические работы и экзаменационные задания.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определение задач для поиска информации; структурирование информации; выделение значимого; оформление результатов; использование ПО.	Практические работы № 1–20; Экзаменационные задания № 1, № 4.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Определение актуальности нормативно-правовой документации; применение современной терминологии; выстраивание траектории развития.	Практическая работа № 6; Экзаменационное задание № 2.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Организация работы коллектива; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами.	Экзаменационное задание № 3 (работа в малых группах); Практическая работа № 10.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное изложение мыслей; оформление документов; проявление толерантности.	Экзаменационное задание № 4; Практическая работа № 14.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описание значимости своей специальности; применение стандартов антикоррупционного поведения.	Практическая работа № 7; Экзаменационное задание № 5.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение норм экологической безопасности; определение направлений ресурсосбережения; осуществление работы с соблюдением принципов бережливого производства.	Практическая работа № 11; Экзаменационное задание № 3.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья; применение рациональных приемов двигательных функций.	Практическая работа № 12.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимание общего смысла высказываний; понимание текстов; построение высказываний; написание сообщений.	Экзаменационные задания № 1, № 4; Практические работы № 15–16; Тест № 5.

приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта:

Иметь практический опыт	**Виды работ по учебной и производственной практике**
Идентификации товаров по ассортиментной принадлежности; расшифровки маркировки; оценки качества; установления градаций качества и выявления дефектов; контроля над обеспечением оптимальных условий хранения и реализации; организации подготовки и проведения экспертизы; оформления документов для предъявления претензий; расчета и списания товарных потерь; формирования и анализа торгового ассортимента.	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности; расшифровка маркировки; оценка качества; установление градаций качества и выявление дефектов; контроль над обеспечением оптимальных условий хранения; организация подготовки и проведения экспертизы; оформление документов для предъявления претензий; расчет и списание товарных потерь; формирование и анализ торгового ассортимента; расчет показателей ассортимента (УП.02, ПП.02).

освоение умений и усвоение знаний:

Умения и знания	**Показатели оценки результата**	**Средства и процедуры проверки**
Уметь: применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров; идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров; оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов; устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения,	Правильность применения методов идентификации; корректность оценки маркировки; точность определения дефектов;	Экзаменационные задания № 1–5; Практические работы № 1–20.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

транспортирования и реализации потребительских товаров; выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации; реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров; обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров; проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов; организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты; анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования; формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах.	обоснованность мероприятий по сохранности товаров; правильность оформления результатов экспертизы; корректность расчетов показателей ассортимента.	
Знать: классификацию продовольственных и непродовольственных товаров; методы и способы кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий; обязательные требования к маркировке потребительских товаров; факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров; условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; дефектов потребительских товаров, товарных потерь и способов их сокращения; законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия; основных методов оценки качества и безопасности потребительских товаров; организации проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов; ассортимента товаров, показателей ассортимента и факторов, влияющих на его формирование; приоритетных направлений совершенствования ассортимента товаров; основных положений категорийного менеджмента; структуры ABC- и XYZ-анализа.	Ссылки на технические регламенты, ГОСТы, СанПиНы; знание классификации товаров; знание методов кодирования; знание порядка проведения экспертизы.	Тесты № 1–5; Экзаменационные задания № 1–5.

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля:

Элементы модуля, профессиональный модуль	**Формы промежуточной аттестации**
МДК.02.01 Основы товароведения	Дифференцированный зачет (комплексный)
МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров	
МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров	
МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров	
УП.02 Учебная практика	
ПП.02 Производственная практика	
ПМ.02(в целом)	**Экзамен по ПМ**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров» осуществляется на **экзамене (квалификационном).**

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является:

- Положительные результаты промежуточной аттестации по МДК.02.01, МДК.02.02, МДК.02.03, МДК.02.04.
- Успешное прохождение учебной и производственной практики и представление отчетов.
- Выполнение всех практических работ, предусмотренных программой.

Система текущего контроля:

- **Знания** оцениваются посредством тестовых заданий, устных опросов, самостоятельных работ.
- **Умения** оцениваются на основе выполненных практических заданий, ситуаций и работ.
- **Профессиональные компетенции** формируются и оцениваются по результатам практических работ, отчетов по практике.

Все задания составлены согласно определенной структуре (см. п. 3).

2.1. Структура заданий экзамена по ПМ

1. Наименование задания (практической работы).
2. Инструкция выполнения задания (условия).
3. Текст задания (исходные данные).
4. Материалы для выполнения задания (рабочие тетради, таблицы, бланки).
5. Критерии оценок.

(Пример структуры задания для экзамена)

Задание № 1 (Экзамен по ПМ.02)

1. **Наименование:** Идентификация товара по ассортиментной принадлежности и расшифровка маркировки.
2. **Инструкция:** Время выполнения — 60 минут. Используйте СПС «Гарант» для проверки нормативов и библиотеку ГОСТов для проверки требований к маркировке. Результат оформите в виде отчета.
3. **Текст задания:** В торговый дом «Октябрьский» (г. Москва, Ярославское ш., д. 23), 20 сентября 2025 г. автомобильным транспортом поступила партия липового меда в количестве 20 ящиков – 800 стеклянных банок, масса нетто банок – 300 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Поставщик – ООО «Башкирская пчелка» (г. Уфа ул. Кандринская 2Б).

Партия меда сопровождалась следующими документами: удостоверением, товарно-транспортной накладной, качественным удостоверением, сертификатом соответствия, гигиеническим сертификатом.

Работники торгового дома произвели количественную и предварительную качественную приемку, а также провели отбор проб для лабораторных исследований согласно ГОСТ 19792 «Мед натуральный. Технические условия».

В результате предварительной качественной приемки была проанализирована маркировка.

На этикетках, наклеенных на банку, указано:

1) ООО «Башкирская пчелка»

2) Мед пчелиный, натуральный, липовый

3) Год сбора – 2025

4) Дата фасовки – 10.08.2025 г.

5) Масса нетто – 300 г.

6) ГОСТ 19792.

Результаты органолептической оценки качества показали:

- Цвет меда светло-желтый, вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса, аромат тонкий, приятный.

- Механические примеси и признаки брожжения отсутствуют.

- Массовая доля воды – 20,1%, массовая доля редуцирующих сахаров – 82,1%, массовая доля сахарозы – 4,9, диастазное число – 4 ед. Готе, реакция на оксиметилфурфурол положительная.

Вам необходимо:

1. Определить соответствие маркировки товара требованиям нормативно-технической документации (оформить в Word).

2. Определить ассортиментную принадлежность товара (оформить в Word).

3. Определить величину выборки, размер объединенной и средней пробы для лабораторных исследований. Оформить Акт отбора проб.

4. Определить соответствие качества товара требованиям НТД по органолептическим и физико-химическим показателям (оформить в Word).

5. Оформить акт экспертизы.

Недостающую информацию в Акте отбора проб и Акте экспертизы заполнить произвольно.

Критерии оценки

Критерий оценки	Балл
3-полностью соответствует, 2 соответствует в большей степени, 1 соответствует в меньшей степени, 0-не соответствует/ отсутствует	
Соответствие маркировки определено в соответствии с действующим нормативно-техническим документом	
Сделан верный вывод по результату идентификации	
Ассортиментная принадлежность товара определена верно	
Определена верно величина выборки, размер объединенной и средней пробы для лабораторных исследований	
Акт отбора проб оформлен в соответствии с требованиями профессиональной сферы	
Акт экспертизы оформлен в соответствии с требованиями профессиональной сферы	
Итого	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Шкала итоговой оценки:

Отлично (16-18 баллов); Хорошо (12-15 балла); Удовлетворительно (9-11 баллов); Неудовлетворительно (8 и менее баллов)

Возможные варианты задач:

Вариант 2 **На склад поступила рыба горячего копчения.** При проверке качества объединенной пробы (масса 10 кг.) сельди жирной тихоокеанской с головой горячего копчения, установлены следующие показатели качества: размер рыбы от 22 до 24 см., сельди равномерно прокопчены, мясо легко отделяется от позвоночника, поверхность чистая, темно-золотистого цвета, кожа морщинистая, заметны светлые пятна площадью 1 – 1,5 $см^2$, натеки жира почти по всей поверхности тушек, консистенция сочная, вкус приятный, без посторонних признаков, снаружи небольшие повреждения брюшка и местами редкая вздутость кожи, у 0,4 кг. рыб отломаны головки.

Вариант 3. **На склад поступило масло растительное.** Дайте заключение о качестве подсолнечного рафинированного масла, имеющего цветное число – 11 мг. йода, кислотное число 0,3 мг. КОН, содержание отстоя 0,07%, влаги и летучих веществ – 0,05%.

Вариант 4. В магазин поступила партия охлажденного крупного судака в ящиках по 75 кг. При оценке качества и объединенной пробе (1 ящик) оказалось: рыба чистая, жабры темно-красного цвета, на поверхности багрово-красная окраска, консистенция слегка ослабевшая, 3 кг. рыбы имеют длину 30-32 см.

Вариант 5. В магазин поступила живая щука в количестве 60 кг. При приемке оказалось рыба проявляет все признаки жизнедеятельности, плавает спиной вверх, поверхность чистая, естественной окраски, с тонким слоем слизи, чешуя блестящая, плотно прилегает к телу, жабры красные, запах свойственный, средняя длина 32-35 см., 4 кг. рыб имели длину 20-25 см.

Вариант 6 Дайте заключение о качестве майонеза «Молочный», имеющего маслянистый, слегка острый вкус, однородную консистенцию с единичными пузырьками воздуха, слегка кремоватый цвет, содержание влаги 24%, содержание жира – 70%. При проверке массы нетто в 10 банках обнаружено: 2 банки имеют массу по 305 г.; 1 банка – 295 г.; остальные – по 300 г.

Вариант 7. В магазин поступила партия потрошеных уток 1 категории упитанности в количестве 45 ящиков. При проверке качества оказалось, что мышцы развиты хорошо, имеется 2 разрыва кожи длиной 0,7 – 1 см каждый; отложения подкожного жира на спине и животе. Определите размер выборки.

Вариант 8. В продовольственный магазин с мясокомбината поступила партия вареной колбасы «Молочной» в количестве 350 кг. Средняя масса батона составила 3,5 кг. При осмотре среднего образца было обнаружено, что у 5 батонов имеются бульоно-жировые отеки длиной до 2 см., у 2 батонов слипы длиной 4 см.

Вариант 9. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриный в количестве 160 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с единичными точками; воздушная камера неподвижная, высотой 5 мм.; 200 штук яиц с «насечкой»; 100 штук – массой 45 – 50 г., остальные яйца имели массу 55 – 57 г.

Вариант 10. В плодово-овощной магазин поступила партия свежей моркови хозяйственно-ботанического сорта Нантская в количестве 5т. в 145 сетчатых мешках со следующим товарным качеством: 95% стандарта и 5% нестандарта. Во время приемки при разбраковке, было выявлено следующее: мелких плодов, но не менее 2 см. – 1,8 кг., крупных, но не более 6,5 см – 2,4 кг., с мелкими трещинами – 2,4 кг., поломанных – 1,8 кг., загнивших – 0,3 кг.

Вариант 11. Овощному магазину была предложена партия картофеля хозяйственно-ботанического сорта Темп в количестве 1000 упаковок фасовкой по 3 кг. При анализе объединенной пробы, отобранной от партии, были выявлены следующие показатели клубней с позеленением на площади не более ¼ поверхности – 0,9 кг., клубней раздавленных 0,45 кг., прилипшей к клубням земли – 1,8 кг.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Вариант 12. Определите группу, подгруппу, тип и дайте заключение о качестве виноградного вина, имеющего объемную долю этилового спирта – 17%; массовая концентрация сахара – 15 г/дм^3; аромат и вкус полынный; цвет светло-желтый, имеется небольшой осадок на дне бутылки.

Вариант 13. Каково должно быть заключение о качестве партии шлифованного риса, если при анализе навески 25 г. было обнаружено: сорной примеси – 0,075 г., пожелтевших ядер – 0,5 г., необрушенных ядер – 0,025 г. Каково содержание доброкачественного ядра и примеси (в %) в крупе? Чему равен размер выборки и точечных проб, если партия крупы массой нетто 2 тонны поступила в мешках по 50 кг., и отбор проб производился в полном соответствии со стандартом?

Вариант 14. **На склад поступила партия банок для сыпучих продуктов (крупы).**

Вид пластика, из которого изготовлены банки - полистирол, метод изготовления - литье под давлением. Размер партии – 250 штук. При приемке по качеству было обнаружено:

- скол размером 0,2* 0,5 мм на 100 мм обработанной кромки в 10 изделиях
- усадочные раковины глубиной 0,2мм в 15 изделиях

Вариант 15. **На склад поступили кожаные мужские ботинки**

Объем партии - 150 пар. при приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

- разная высота каблуков 2 мм в трех парах;
- слабовыраженные молочные линии на передней части союзки в двух парах;
- неправильное комплектование пар в одной паре.

Вариант 16. **В магазин поступила партия чугунной посуды.**

При приемке, в 1 изделии (чугунная эмалированная утятница, вместимостью - 3,0 л) было обнаружено:

- вскипы эмали без обнажения металла на наружной поверхности общей площадью 20 мм ;
- матовое эмалевое покрытие;
- пятна эмали другого цвета на внутренней поверхности общей площадью - 3 мм^2

Вариант 17. В магазин поступила партия посуды из фарфора. Проверьте соответствие фактического и указанного в маркировке сорта (на оборотной стороне изделия стоит клеймо синего цвета) вазы для супа (изделие крупное), если при осмотре было обнаружено:

- выгорка диаметром 3 мм;
- на лицевой стороне заметная царапина на рисунке, ухудшающая рисунок.

Вариант 18. В магазин поступила партия стальной эмалированной посуды с антипригарным покрытием. При осмотре эмалированной кастрюли было обнаружено:

- нечеткость контура рисунка, не ухудшающая вид;
- незначительное местное утолщение эмали на внутренней поверхности изделия;
- толщина противопригарного покрытия 45 мкм..

Вариант 19. На склад поступила хлопчатобумажная ткань бельевая набивная. При принятии по качеству были обнаружены следующие пороки:

- сбитый рисунок - 4см;
- оторванная кромка - 3,5см

Вариант 20. В магазин поступила партия посуды из фаянса. Проверьте соответствие фактического и указанного в маркировке сорта (на оборотной стороне изделия стоит клеймо красного цвета) кувшина (вместимостью 1500 см^3) если при осмотре было обнаружено:

- мелкие нецарапающие отколы по ножке изделия
- помарка надглазурной краской площадью 5 мм^2 на лицевой стороне.

Вариант 21. Определить сорт женской трикотажной блузки, если при осмотре обнаружены следующие пороки:

- провязывание цветной нити – 0,5 см;
- заметные поднятые одиночные петли с закреплением – 2 случая;
-несимметричность выточек правой и левой стороны – 1,2 см.

Вариант 22. В магазин при приемке по качеству посуды из пластмасс на наружной поверхности изделия были обнаружены: на 5 изделиях, изготовленных литьем под давлением – трещины, грат, сколы; на 4 изделиях, изготовленных горячим формованием – царапины, сколы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Вариант 23. Определить сорт женского пальто из полушерстяной ткани, если при приемке по качеству обнаружены следующие пороки:

- несимметричность рельефов правой и левой сторон изделия;
- неодинаковое расстояние петель от края борта – 0,8 см;
- несимметричность концов воротника – 0,3 см;
- искривленный край низа изделия на длине 25 см размером – 0,8 см.

Вариант 24. При контроле качества детской кожаной обуви выявлены следующие пороки внешнего вида и отклонения по линейным измерениям:

- сваливание строчек с краев деталей – 3 мм;
- разная высота каблуков – 2 мм.

Вариант 25. При контроле качества кожаной обуви выявлены следующие пороки внешнего вида и отклонения по линейным измерениям:

- сваливание строчек с краев деталей – 3 мм;
- разница в ширине союзок полупар – 1.5 мм;
- отклонение от оси симметрии – 2 мм;
- разная высота каблука.

Вариант 26. Определить сорт женского зимнего пальто из полушерстяной ткани (размер 170-104-100), если при приемке по качеству обнаружены следующие дефекты:

- несимметричность концов воротника – 0,4 см;
- искривленный край низа изделия на длине 25 см размером – 0,6 см;
- штопка размером – 0,3 см под накладным карманом.

2.2. Задания для текущего контроля

Оценка осуществляется поэтапно: текущий тестовый контроль по темам, выполнение практических и лабораторных работ, дифференцированный зачет. Результаты выполнения практических и внеаудиторных индивидуальных работ также оцениваются в процессе текущего контроля.

Условием допуска к экзамену по ПМ является выполнение практических работ и положительная аттестация по всем МДК и практикам.

Текущий контроль освоенных умений по дисциплине проводится методом выполнения практических работ. Обучающиеся выполняют практические работы, согласно программы учебной дисциплины. Практические работы выполняются в ходе аудиторных занятий и отчеты по практическим работам формируются в накопительную папку студента (допускается в электронном виде).

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1 (ПК 2.1, ОК 01, ОК 02)

- **Тема:** Классификация и кодирование товаров.
- **Наименование задания:** Расшифровка штрих-кода. Проверка товаров в приложении «Честный Знак».
- **Инструкция:** Задание выполняется в малых группах. Время выполнения — 2 академических часа. Разрешено использование СПС «Гарант» и библиотеки ГОСТов.
- **Текст задания:** На представленных образцах товаров (продовольственные и непродовольственные) расшифруйте штрих-коды. Определите страну-изготовителя. Проверьте товары через мобильное приложение «Честный Знак». Результаты занесите в таблицу.
- **Материалы:** Образцы товаров, сканер штрих-кодов (или мобильное приложение), инструкционная карта.
- **Критерии оценок:** Правильность расшифровки (4 б.); Определение страны (3 б.); Проверка через приложение (3 б.). Итого: 10 баллов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2 (ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 02)

• **Тема:** Определение видов и оценка качества муки, макаронных изделий.

• **Наименование задания:** Оценка качества образцов муки и макаронных изделий.

• **Инструкция:** Задание выполняется в малых группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Проведите оценку качества представленных образцов муки и макаронных изделий по совокупности показателей, установленных требованиями ГОСТ. Заполните таблицу. Сделайте вывод о соответствии.

• **Материалы:** Образцы муки и макаронных изделий, ГОСТы, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Правильность определения показателей (5 б.); Соответствие ГОСТ (3 б.); Вывод (2 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3 (ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 03)

• **Тема:** Оценка качества шоколада.

• **Наименование задания:** Органолептическая оценка качества шоколада.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Проведите органолептическую оценку качества шоколада (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус). Сравните с требованиями ГОСТ 31721-2012. Оформите дегустационный лист.

• **Материалы:** Образцы шоколада, ГОСТ 31721-2012, дегустационные листы.

• **Критерии оценок:** Правильность оценки (5 б.); Оформление листа (5 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4 (ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 05)

• **Тема:** Оценка качества чая и чайных напитков.

• **Наименование задания:** Определение видов чая и оценка качества.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Определите вид чая по представленным образцам. Проверьте маркировку на соответствие ТР ТС 022/2011 . Оцените качество по органолептическим показателям. Сделайте вывод.

• **Материалы:** Образцы чая, ТР ТС 022/2011, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Определение вида (3 б.); Проверка маркировки (4 б.); Оценка качества (3 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5 (ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 02)

• **Тема:** Оценка качества кофе и кофейных напитков.

• **Наименование задания:** Определение видов кофе и оценка качества.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Определите вид кофе по представленным образцам. Изучите маркировку. Оцените качество по органолептическим показателям. Сравните с требованиями ГОСТ.

• **Материалы:** Образцы кофе, ГОСТ, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Определение вида (3 б.); Оценка маркировки (3 б.); Оценка качества (4 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6 (ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 03)

• **Тема:** Определение качества яйца и яичных товаров.

• **Наименование задания:** Оценка свежести яиц с помощью овоскопа.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Определите вид и категорию яиц по органолептическим показателям. Проверьте свежесть с помощью овоскопа. Оформите результаты в таблице.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

• **Материалы:** Образцы яиц, овоскоп, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Определение категории (4 б.); Проверка овоскопом (3 б.); Оформление (3 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7 (ПК 2.4, ОК 06)

• **Тема:** Изучение маркировки алкогольной продукции.

• **Наименование задания:** Считывание информации с этикеток алкогольных напитков. Система ЕГАИС.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Считайте с натуральных образцов этикеток алкогольных напитков информацию, отражающую качество напитка. Изучите ассортимент. Ознакомьтесь с документами в области государственного регулирования оборота алкогольной продукции (ЕГАИС).

• **Материалы:** Образцы этикеток, СПС «Гарант» (ФЗ № 171-ФЗ), инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Считывание информации (4 б.); Знание ЕГАИС (3 б.); Оформление (3 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8 (ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 09)

• **Тема:** Оценка качества молочных консервов.

• **Наименование задания:** Определение видов и качества молочных консервов.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Определите вид молочных консервов по маркировке. Изучите маркировку на соответствие ТР ТС 033/2013. Оцените качество по органолептическим показателям.

• **Материалы:** Образцы молочных консервов, ТР ТС 033/2013, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Определение вида (3 б.); Проверка маркировки (4 б.); Оценка качества (3 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9 (ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01)

• **Тема:** Оценка качества мороженого.

• **Наименование задания:** Органолептическая оценка мороженого.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Проведите оценку качества мороженого по органолептическим показателям. Сравните с нормативной документацией. Составьте таблицу условий хранения.

• **Материалы:** Образцы мороженого, ГОСТ, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Оценка качества (5 б.); Таблица хранения (5 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10 (ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 04)

• **Тема:** Определение видов и оценка качества сыров.

• **Наименование задания:** Оценка качества сыров по органолептическим показателям.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Определите вид сыра по представленным образцам. Оцените качество (внешний вид, вкус, запах, консистенция, рисунок). Проверьте маркировку.

• **Материалы:** Образцы сыров, ГОСТ, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Определение вида (3 б.); Оценка качества (4 б.); Маркировка (3 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11 (ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 07)

• **Тема:** Оценка качества мясных полуфабрикатов.

• **Наименование задания:** Оценка качества мясных полуфабрикатов.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

• **Текст задания:** Проведите оценку качества мясных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Проверьте маркировку на соответствие ТР ТС 034/2013. Сделайте вывод.

• **Материалы:** Образцы полуфабрикатов, ТР ТС 034/2013, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Оценка качества (5 б.); Маркировка (3 б.); Вывод (2 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12 (ПК 2.4, ПК 2.5, ОК 08)

• **Тема:** Определение видов и оценка качества свежей рыбы.

• **Наименование задания:** Оценка качества свежей рыбы.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Определите вид рыбы. Оцените качество по органолептическим показателям (внешний вид, запах, консистенция, состояние чешуи). Проверьте маркировку.

• **Материалы:** Образцы рыбы (или муляжи), ТР ЕАЭС 040/2016, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Определение вида (3 б.); Оценка качества (4 б.); Маркировка (3 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 13 (ПК 2.4, ОК 09)

• **Тема:** Диагностика дефектов отдельных товаров по внешним признакам.

• **Наименование задания:** Выявление дефектов потребительских товаров.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Проведите диагностику дефектов представленных образцов товаров (продовольственных и непродовольственных). Определите причины возникновения. Оформите результаты в таблице.

• **Материалы:** Образцы товаров с дефектами, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Выявление дефектов (4 б.); Определение причин (4 б.); Оформление (2 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 14 (ПК 2.4, ОК 05)

• **Тема:** Определение градаций качества товаров.

• **Наименование задания:** Установление градаций качества (сорт, класс).

• **Инструкция:** Задание выполняется самостоятельно. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** По представленным образцам определите градации качества (стандартные, нестандартные, брак, отход). Изучите принципы деления на сорта. Решите ситуационные задачи.

• **Материалы:** Образцы товаров, ГОСТ, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Определение градаций (5 б.); Решение задач (5 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 15 (ПК 2.4, ПК 2.5, ОК 02)

• **Тема:** Отбор проб продовольственных товаров и их подготовка к лабораторным испытаниям.

• **Наименование задания:** Отбор проб кондитерских изделий.

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** На основе имеющихся данных проведите отбор проб кондитерских изделий в соответствии с требованиями нормативных документов. Оформите акт отбора проб.

• **Материалы:** Бланк акта отбора проб, ГОСТ, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Правильность отбора (5 б.); Оформление акта (5 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 16 (ПК 2.4, ПК 2.1, ОК 01)

• **Тема:** Экспертиза товаров по полноте и правильности маркировки.

• **Наименование задания:** Анализ маркировки на соответствие ТР ТС 022/2011.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

• **Инструкция:** Задание выполняется в группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Изучите маркировочные знаки предложенных образцов. Проанализируйте их. Сделайте выводы о достоинствах и недостатках. Проверьте наличие информации на русском языке.

• **Материалы:** Образцы товаров, ТР ТС 022/2011, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Анализ знаков (4 б.); Выводы (3 б.); Проверка языка (3 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 17 (ПК 2.5, ОК 02)

• **Тема:** Решение задач по определению показателей ассортимента.

• **Наименование задания:** Расчет широты, полноты, глубины, устойчивости ассортимента.

• **Инструкция:** Задание выполняется в малых группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Решите ситуационные задачи по определению показателей ассортимента (широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна). Проанализируйте полученные результаты.

• **Материалы:** Калькулятор, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Правильность расчетов (6 б.); Анализ (4 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 18 (ПК 2.5, ОК 03)

• **Тема:** Формирование ассортимента товаров в торговой сети.

• **Наименование задания:** Формирование ассортиментной матрицы для магазина.

• **Инструкция:** Задание выполняется в малых группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Сформируйте ассортиментную матрицу для магазина «У дома Продукты». Обоснуйте выбор товаров. Укажите признаки группировки.

• **Материалы:** Инструкционная карта, каталоги товаров.

• **Критерии оценок:** Обоснованность выбора (5 б.); Оформление матрицы (5 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 19 (ПК 2.5, ОК 01)

• **Тема:** ABC-анализ ассортимента розничного магазина.

• **Наименование задания:** Дифференциация ассортимента по методу ABC-анализа.

• **Инструкция:** Задание выполняется в малых группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Проведите ABC-анализ ассортимента розничного магазина (по данным продаж). Распределите товары на группы A, B, C. Сформулируйте рекомендации по управлению ассортиментом.

• **Материалы:** Данные продаж, калькулятор, инструкционная карта.

• **Критерии оценок:** Правильность проведения (5 б.); Рекомендации (5 б.). Итого: 10 баллов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 20 (ПК 2.5, ОК 02)

• **Тема:** ABC-анализ поставщиков розничного магазина.

• **Наименование задания:** Дифференциация поставщиков по методу ABC-анализа.

• **Инструкция:** Задание выполняется в малых группах. Время выполнения — 2 академических часа.

• **Текст задания:** Проведите ABC-анализ поставщиков магазина (по объему поставок). Распределите поставщиков на группы A, B, C. Сформулируйте рекомендации по работе с каждой группой.

• **Материалы:** Данные о поставках, калькулятор, инструкционная карта.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

• **Критерии оценок:** Правильность проведения (5 б.); Рекомендации (5 б.). Итого: 10 баллов.

Текущий контроль усвоенных знаний по МДК проводится методом тестирования и письменного опроса. По каждой теме выполняется тест или письменная проверочная работа.

Тесты выполняются по темам и включают в себя от 10 вопросов и итоговый тест, включающий в себя решение практических ситуаций.

Индивидуальные работы проводятся в форме домашнего задания.

2.3 Темы курсовых работ

1. Сравнительная характеристика потребительских свойств продовольственных/непродовольственных товаров.
2. Естественная убыль продовольственных товаров и пути ее снижения.
3. Исследование факторов, влияющих на формирование качества продовольственного/непродовольственного товара.
4. Анализ факторов, влияющих на сохраняемость продовольственного/непродовольственного товара.
5. Изменения качества продовольственных/непродовольственных товаров при хранении.
6. Влияние режимов хранения на потери продовольственных товаров.
7. Идентификация и выявление фальсификации продовольственного/непродовольственного товара.
8. Анализ ассортимента и оценка качества продовольственного/непродовольственного товара.
9. Современное информационное обеспечение продовольственных/непродовольственных товаров.
10. Расчет оптимальной структуры как результат эффективной работы по управлению ассортиментом.
11. Анализ структуры ассортимента предприятия розничной торговли.
12. Влияние различных видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения.
13. Экспертиза и оценка качества продовольственного/непродовольственного товара.
14. Средства товарной экспертизы.
15. Идентификационная экспертиза продовольственных/непродовольственных товаров как способ установления их подлинности.
16. Содержание и особенности проведения экологической экспертизы продовольственных/непродовольственных товаров.
17. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.
18. Классификация и кодирование потребительских товаров.
19. Диагностика дефектов и причин их возникновения.
20. Влияние химического состава продовольственных товаров на их потребительские свойства.
21. Балльная оценка качества продовольственных товаров как один из методов исследования.
22. Дегустация как метод органолептической оценки качества продовольственных товаров.
23. Уровень качества продовольственных/непродовольственных товаров и методы его определения.
24. Эксплуатационно-сопроводительная и рекламно-справочная информация о товарах.
25. Органолептическая оценка качества продовольственных/непродовольственных товаров.

Оценка курсовых работ производится на основании оценочного листа, включенного в методические рекомендации для оформления курсовых работ. (приведена в приложении А)

2.4 Содержание и оценка практики

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Содержание практики определяется программой практики. Студент обеспечивается методическими рекомендациями по прохождению учебной/ производственной практике. Оценка происходит в соответствии с критериями, представленными в аттестационных листах от руководителей с места прохождения практики и от образовательной организации (в методических рекомендациях).

Пример балльной (накопительной) шкалы по элементам оценивания

Элемент оценивания	**Максимальное количество баллов**	**«5»**	**«4»**	**«3»**
Знания (Тестирование, опрос)	20	18–20	14–17	10–13
Умения и ПК (Практические работы, Экзамен)	40	36–40	28–35	20–27
Практика (учебная, производственная), в т.ч.	20	Зачтено (без замечаний)	Зачтено (с незначит. замечаниями)	Зачтено
Защита (Отчет по практике, Экзамен)	20	18–20	14–17	10–13
Итого по ПМ	**100**	**85–100 (освоен)**	**70–84 (освоен)**	**50–69 (освоен)**

Критерии перевода баллов в оценку:

- **«Отлично»** — 85–100 баллов.
- **«Хорошо»** — 70–84 балла.
- **«Удовлетворительно»** — 50–69 баллов.
- **«Неудовлетворительно»** — 0–49 баллов.

Источники для подготовки:

1. СПС «Гарант»: Гражданский кодекс РФ (ст. 469 «Качество товара») ; Закон РФ «О защите прав потребителей» ; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» .
2. ЭБС «Юрайт»: Калачев С.Л. «Теоретические основы товароведения» (2024) ; Васюкова А.Т. «Товароведение пищевых продуктов» (2024); Лифиц И.М. «Товарный менеджмент» (2024); Бузукова Е.А. «Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента» (2024).
3. Библиотека государственных стандартов: https://files.stroyinf.ru/cat0/0-0.htm.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

ПРИЛОЖЕНИЕ А

РЕЦЕНЗИЯ (ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ)
КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа выполнена

ФИО студента _____

Группа _____

Специальность _____

Тема _____

Руководитель _____

ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора курсовой работы

Требования к освоению профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности	Балл
ПК 2.1. Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий	
ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров	
ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения	
ПК 2.4. Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров	
ПК 2.5. Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий	
Итого (максимально 25 баллов)	

5-соответствует полностью; 4-соответствует в большей степени; 3 – соответствует частично; 2 – соответствует недостаточно; 0 – не соответствует.

ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Показатель, 1 – соответствует, 0 – не соответствует	Баллы
Соблюдение сроков выполнения работы Итого:	
- теоретическая глава	
- аналитическая глава	
- рекомендательная глава	
Правильность оформленияИтого:	
- текста	
- таблиц (в т.ч. наименование, расположение текста)	
- рисунков	
- ссылок на список использованных источников	
- спискаиспользованных источников	
- формулы (если работа не предусматривает формулы – один балл ставится по умолчанию)	
Во введении отражена актуальность, цели, задачи, объект исследования	
Полнота содержания разделов	
Логичность, последовательность изложения материала	
Завершенность разделов и работы в целом	
Наличие обоснованных выводов и рекомендаций на основе проведенных исследований, новейших статистических данных, результатов и материалов, собранных на практике	
В заключении подтверждено, что цели и задачи достигнуты, описаны проблемы и недостатки	
Итого (макс.15 балла)	
Итого баллов (макс.40 баллов)	

ДОПУСК К ЗАЩИТЕ

Допущен	Условно допущен	Не допущен

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Допущен	Условно допущен	Не допущен
29-40 баллов	21-28 баллов	менее 21 баллов

_____ _____ _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Руководитель

подпись | расшифровка подписи | дата

ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Показатель, 2 – соответствует в полном объеме, 1 – соответствует частично, 0 – не соответствует	Баллы
Качественно выполненная презентация	
Доклад последовательный и логичный, раскрыта актуальность темы	
Представлены результаты исследования и сделаны соответствующие выводы, рекомендации реальны и актуальны	
Соблюдено время доклада	
Ответы на вопросы полные и правильные	
Итого баллов (макс.10 баллов)	

ОБЩАЯ ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Элементы оценивания	Баллы	Оценка
Выполнение работы	«5» –36-40, «4» –29-35, «3»–21-28	
Защита работы	«5» –9-10, «4» –7-8, «3»–5-6	
Общая оценка	Выставляется по средней, с учетом веса элементов оценивания	

Руководитель курсовой работы

подпись | расшифровка подписи

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
1 подпись
Сведения о подписях — на листе подписей. Проверка подлинности — по QR-коду.
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Лист подписей

ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»
SHA-256 исходного документа: 58e73725f4848771d053d469ab61201ee14b3ccd97f77faec840ca4e95324488
Документ: 19 страниц
Проверка подписей: https://sig.nttek.ru/v/wIIhwGAmCaxUcoFyKFnDmXKd4orYu5n4ROxwu2OAQ3pGIi3W
Печатная форма сформирована: 02.11.2026 12:09

№	Роль в подписи	Подписант	Сертификат	Дата и время подписания	Результат проверки
1	Утверждаю	Дмитриева Марина Георгиевна Заместитель директора по учебной работе	№ 7E9C18960643A37EF2C929CD1E513CCD, действителен с 08.10.2026 по 08.10.2027	02.11.2026 12:08:16	**подпись действительна** роль и должность подтверждены подписью

Печатная форма не подписывается и служит для удобства чтения. Юридическую силу имеют исходный PDF-документ и файлы электронных подписей (.sig). Подпись — усиленная неквалифицированная электронная подпись (ч. 3 ст. 5 Федерального закона № 63-ФЗ), выданная удостоверяющим центром колледжа.
Время указано по часовому поясу колледжа (Asia/Yekaterinburg, UTC+5).