

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

« ____ » _____ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

С.В. Ситников
« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05. «ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ В РАЗЛИЧНЫХ СФЕРАХ И
ВИДАХ ТОРГОВЛИ»**

**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Орлов, 2022 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель:

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии «Организация торговли в различных сферах и видах торговли» по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых результатов, выделены практические работы, производственная практика. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания
Протокол № 1 от 31. 08. 2022 г.**

Оглавление

1. Общая характеристика программы учебной практики (Паспорт программы учебной практики)
2. Содержание программы учебной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 05 «Организация торговли в различных сферах и видах торговли» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 108 часов, 3 недели.

Обязательная часть программы включает: 108 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 05 «Организация торговли в различных сферах и видах торговли» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 05.01	Технология оптовой торговли
МДК 05.02	Технология розничной торговли
МДК 05.03	Организация торговли непродовольственными товарами
МДК 05.04	Технология выкладки непродовольственных товаров

1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Организация торговли в различных сферах и видах торговли и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Товаровед-эксперт» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Организация торговли в различных сферах и видах торговли» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

1.3.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать:	уметь:	иметь практический опыт
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров;	распознавать товары по ассортиментной принадлежности; производить закупку и реализацию товаров;	планирования работы подразделения
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями; технологические процессы товародвижения;	планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;	
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их об особенностях и свойствах отдельных товаров	формы документального сопровождения товародвижения;	организовать работу коллектива исполнителей.	
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров	правила приемки товаров; способы размещения товаров на складах и в магазинах;		
ПК 5	Оформлять на прилавочные и внутри магазинные витрины Организация деятельности подразделения организации	условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;		
ПК 6	Оценка конкурентоспособности товаров и услуг	основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных		

		инструкций подчиненными работниками (персоналом).	
--	--	---------------------------------------------------	--

1.3.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование дополнительных компетенций	знать:	уметь:
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Основы профессиональной деятельности и роль продавца продовольственных товаров	<p>Определение социальной значимости профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение положительных и отрицательных сторон профессии. - демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знание основ законодательной базы в целях организации и выполнения работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории»	<p>определение социальной значимости профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение основных видов деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда - организация рабочего места
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Содержание актуальной нормативно-правовой, технологической документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	<p>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> - нахождение способов и методов выполнения задачи. - выстраивание плана (программы) деятельности - подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи. - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. - анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона).

			<ul style="list-style-type: none"> - определение пути устранения выявленных отклонений. - оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации.	<ul style="list-style-type: none"> выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии) - умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами - умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.) - сопоставление информации из различных источников. - классификация и обобщение информации - оценивание полноты и достоверности информации
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Значимость коллективных решений, работать в группе для решения ситуационных заданий	<ul style="list-style-type: none"> конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе;
ОК 6	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	знание психологических основ работы в коллективе	<ul style="list-style-type: none"> умение проявлять лидерские качества, создавать рабочую атмосферу в команде, нести ответственность за результат
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	знание требований профессиональных стандартов для специалистов среднего звена, оценка собственного профессионального уровня, определение личной потребности профессионального роста	<ul style="list-style-type: none"> умение самостоятельно решать профессиональные задачи; - повышение своего уровня теоретических знаний; - планирование личностной траектории самообразования и повышения квалификации; - участие в олимпиадах и конкурсах

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	владение понятийным аппаратом правила торговли, хранения и выкладки товаров, оформление прилавочных витрин	умение ориентироваться в большом объеме постоянно изменяющейся правовой базы; - умение работать с законодательной и нормативно-правовой информацией; - оперативно реагировать на изменения внешней и внутренней среды организации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Знание требований, предъявляемых к военнообязанными; применять полученные профессиональные знания на практике	Умение ориентироваться в новой ситуации, четко выполнять обязанности при работе в новом коллективе в период службы в РА

1.3.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – учебная,
этап практики – практика по профилю специальности.

1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

1.6. База практики, сроки проведения практики

Учебная практика проводится компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции
<p style="text-align: center;">ПМ 05 Организация торговли в различных сферах и видах торговли</p>	72	
<p>1. Вводное занятие Ознакомление с режимом работы, формами организации труда, правилами внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с планировкой магазина, с видами материальной ответственности в магазине и обязанностями работников магазина по сохранению товарно-материальных ценностей. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на торговом предприятии. Организация обучения работающих безопасности труда. Применение средств техники безопасности и индивидуальной защиты.</p>	2	ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17
<p>2. Технология закупки товаров Изучение существующих хозяйственных связей. Изучение спроса на товары. Частоты завоза, ежедневная потребность в товарах, неснижаемый норматив. Изучение поставщиков. Составление заявки на завоз товаров.</p>	6	ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17
<p>3. Организация перевозки товаров Перевозка грузов автомобильным транспортом: торговых предприятий и специализированными автотранспортными организациями. Договор на поставку. Подача заявки на транспортные средства для перевозки грузов. Требования, предъявляемые к автотранспорту. Правила укладки грузов при перевозке, выдаче грузов.</p>	2	ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17

<p>4. Приемка товаров по количеству и по качеству Участие в приеме. Порядок приемки и сроки, а также документальное оформление. Приемка товаров: Проверка количества поступивших товаров, их качества и комплектности; оформление приемки соответствующими документами; Принятие товаров на учет.</p>	12	ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17
<p>5. Размещение и хранение, порядок укладки грузов Участие в размещении и хранении товаров и тары с учетом температурного режима, влажности, товарного соседства, сроков хранения, удобства подачи в отдел (секцию). Проверка соответствия сроков хранения отдельных товаров установленному режиму. Проверка качества при хранении, применение поддонов и контейнеров для хранения товаров.</p>	6	ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17
<p>6. Комплектование товарных партий Комплектование товарных партий для подачи в торговый зал, для выездной торговли и т.п.</p>	2	ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17
<p>7. Подготовка товаров к продаже (продовольственных) Выявление количества и ассортимента товаров, требуемых для пополнения рабочего места на текущий рабочий день. Подбор товаров. Повторная проверка качества. Вскрытие тары. Овладение навыками работы с различными инструментами для вскрытия тары. Подготовка различных товаров к продаже. Протирка, зачистка, разделка колбасных изделий, сыров, окороков, рыбы. Предварительная нарезка, разруб, расфасовка, упаковка, маркировка и т.п. Изготовление ценников на товары. Подача подготовленных товаров в торговый зал.</p>	2	ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17

<p>8. Освоение приемов взвешивания Определение грузоподъемности весов. Проверка клейма. Установка весов, проверка их и регулировка. Работа на весах. Уход за весами.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17</p>
<p>9. Фасовка товаров Подготовка упаковочного материала, фасовка и упаковка товаров различными способами. Ознакомление с видами упаковочного материала и его назначение. Фасовка товаров: подготовка стола фасовщика. Установка весов, подбор упаковочного материала и инструмента. Наполнение товаром упаковки, уплотнение, взвешивание.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17</p>
<p>10. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин Организация рабочего места, безопасные приемы труда, санитария и гигиена. Оформление ценников и витрин.</p>	<p>12</p>	<p>ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17</p>
<p>11. Подготовка ассортимента (различных групп) к продаже: осмотр, разбраковка, проверка сохранности пломб и ярлыков, сортировка по видам Выявление количества и ассортимента товаров, требуемых для пополнения рабочего места на текущий рабочий день. Подбор товаров. Повторная проверка качества. Вскрытие тары. Овладение навыками работы с различными инструментами для вскрытия тары. Подготовка товаров к продаже. Протирка, зачистка, утюжка, размещение на вешалах, полках и др. Группировка по видам, по половозрастному признаку, группам, фасонам и расцветкам.</p>	<p>12</p>	<p>ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17</p>
<p>12. Организация рабочего места Организация рабочего места: подготовка рабочего и выставочного товара. Подготовка</p>	<p>6</p>	<p>ПК 1- 6 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09 ЛР 6, 17</p>

упаковочного материала. Проверка правильности цены.		
13. Размещение товаров в торговом зале Размещение товаров в торговом зале: товарная выкладка, фронтальная выкладка, массовая выкладка.	6	

Промежуточная аттестация проводится в форме
 - экспертная оценка защиты отчетов по учебной;
 - проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

До начала учебной практики обучающийся:

1. Знакомится с содержанием программы учебной практики.
2. Получает задание на учебную практику.

В период прохождения учебной практики:

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

После прохождения учебной практики обучающийся предоставляет:

- дневник – отчет по учебной практике;
 - приложения к дневнику отчета
5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам учебной практики на основании результатов ее прохождения.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- Учебная практика реализуется в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- товароведения и продукции общественного питания;
- физиологии питания и санитарии;
- организации и технологии отрасли;
- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Учебных лабораторий:

- технологическая;
- информационно-коммуникационных технологий.
-

Залы: библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ПК, экран, проектор, магнитная доска;
- комплект альбомов;
- комплект ГОСТов;
- натуральные образцы;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (образцы договоров и т.д.).

Технические средства обучения:

- компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Интернет

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

- Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

4.3. Информационное и методическое обеспечение практики

Основная литература:

Профессиональная этика и деловая культура продавца

1. Ткачёва Г.В. Продавец, контролёр-кассир. Основы профессиональной деятельности. – М.: Владос, 2017

Техническое оснащение торговых организаций

1. Косарёва Г.С. Продажа продовольственных товаров: Учебник для СПО.- М.: Академия, 2017
2. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: учеб. пос. – М.: «Дашков и К», 2008 (гриф)
3. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий/Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова: учеб. – М.: Академия, 2007 (гриф)
4. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли/К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов: учеб. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008 (гриф)
5. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учеб. пос. – М.: Академия, 2008 (2006) (гриф)
6. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пос. – М.: Академия, 2010
7. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. [Новикова А.Н.]. – М.: Академия, 2009
8. Колач С.Т. Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания: Учеб. пос. – М.: «Академия», 2010

Технология выкладки продовольственных товаров

1. Косарёва Г.С. Продажа продовольственных товаров: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2017
2. Калачёв С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для СПО (ЭБ)
3. Райкова Е.Ю. Теория товароведения: учеб.пос./Е.Ю.Райкова, Ю.В.Додонкин. - М.: Академия, 2010 (Гриф. СПО)
4. Отсочная З.В. Организация и технология торговли. - М.: Академия, 2010

Санитария и гигиена

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. -М.: Академия, 2017
2. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебник. - М.: Академия, 2007(СПО)
3. Козюлина Н.С. Продавец, контролёр – кассир: учебник. - М.: «Дашков и К», 2008 (Гриф.СПО)
4. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание. - РнД. «Феникс», 2008

Проведение торговых операций

1. Косарёва Г.С. Контролёр-кассир торгового зала: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2017
2. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: Учеб.пос. для НПО. - М.: Академия, 2017
3. Голубкина Т.С. Торговые вычисления/Т.С. Голубкина: учеб. – М.: Академия, 2007 (гриф)

Дополнительная литература:

1. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: «Дашков и К», 2008 (Доп)
2. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб.пос.- М.: Академия, 2011 (Гриф.Доп)
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное. - М.: Академия, 2006 (Гриф.СПО)
4. Козюлина Н.С. Продавец, контролёр – кассир: учебник. - М.: «Дашков и К», 2008 (Гриф.СПО)
5. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник/Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, Петухова. - М.: Академия, 2010 (Гриф.722)
6. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: Учеб. – М: «Академия», 2005

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://znanium.com>– Электронно-библиотечная система znanium.com
2. <http://www.urait.ru>– Электронная библиотека издательства ЮРАЙТ
3. <http://www.consultant.ru>- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
4. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система «Гарант»
5. <http://www.minfin.ru>– Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
6. <http://www.nalog.ru>. - Официальный сайт Федеральной налоговой службы
7. www.banki.ru– Финансовый информационный портал banki.ru
8. www.afdanalyse.ru- Экспресс-анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.