

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Чувашский государственный университет имени И.Н.Ульянова»
(ФГБОУ ВО «ЧГУ им. И.Н. Ульянова»)**

Экономический факультет

Кафедра экономической теории и международных экономических отношений

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

И.Е. Поверинов



«28» апреля 2020 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

<i>Направление подготовки</i>	38.03.06 «Торговое дело»
<i>Направленность (профиль)</i>	Организация бизнеса в сфере торговли и общественного питания
<i>Квалификация выпускника</i>	бакалавр
<i>Академический бакалавриат</i>	
<i>Вид практики</i>	производственная
<i>Тип практики</i>	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Программа практики основана на требованиях Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки 12.11.2015 г. №1334, приказа Минобрнауки России от 27.11.2015 № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Чувашский государственный университет имени И.Н. Ульянова».

СОСТАВИТЕЛЬ:

доцент кафедры экономической теории
и международных экономических отношений
кандидат экономических наук, доцент



Э.Г. Кузнецова

ОБСУЖДЕНО:

на заседании кафедры экономической теории и международных экономических отношений «21» апреля 2020 г. протокол № 8

заведующий кафедрой

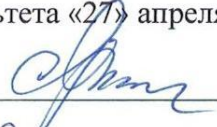


Н.А. Ефремов

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия экономического факультета «27» апреля 2020 г., протокол № 4

Декан факультета



Н.В. Морозова

Директор научной библиотеки



Н. Д. Никитина

Начальник управления информатизации



И. П. Пивоваров

Начальник учебно-методического управления



М. Ю. Митрофанова

1. Цели и задачи обучения при прохождении практики

Цель практики – закрепление, расширение, углубление и систематизация теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин, а также выработка умений применять полученные практические навыки при решении конкретных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере торговли и общественного питания.

Задачи производственной практики:

- совершенствование навыков работы с нормативно-правовыми документами и локальными актами предприятий сферы торговли и общественного питания;
- закрепление навыков инструментального анализа, необходимых для выполнения профессиональных функций;
- приобретение опыта решения практических задач предприятий сферы торговли и общественного питания, требующих применения профессиональных знаний и умений, непосредственно ориентированных на профессионально–практическую подготовку обучающихся;
- формирование у обучающихся творческого мышления и опыта самостоятельной деятельности при анализе проблем организации бизнеса в сфере торговли и общественного питания,
- сбор, анализ и обработка необходимых материалов для подготовки и написания отчета.

2. Вид практики, способ и формы ее проведения.

Вид практики – производственная.

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Компетенции	Ожидаемые результаты обучения
ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Знать объективные закономерности экономики, систему категорий и принципов экономических знаний деятельности предприятий в сфере торговли и общественного питания.
	Уметь использовать объективные закономерности экономики, систему категорий и принципов экономических знаний деятельности предприятий в сфере торговли и общественного питания.
	Владеть навыками проведения анализа основных экономических показателей и эффективности деятельности предприятий в сфере торговли и общественного питания.
ОК-6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Знать общеправовые основы деятельности предприятий в сфере торговли и общественного питания.
	Уметь использовать общеправовые знания деятельности предприятий в сфере торговли и общественного питания.
	Владеть навыками применения общеправовых знаний деятельности предприятий в сфере торговли и общественного питания.

ОПК-3 умением пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов	Знать действующее законодательство и требования нормативных документов в организации бизнеса в сфере торговли и общественного питания
	Уметь пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности
	Владеть навыками работы с правовыми актами и нормативными документами в сфере торговли и общественного питания.
ОПК-4 способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией	Знать методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для организации бизнеса в сфере торговли и общественного питания.
	Уметь применять информацию для организации и управления бизнеса в сфере торговли и общественного питания.
	Владеть основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации, а также обладать навыками работы с компьютером как средством управления информацией.
ПК-3 готовностью к выявлению и удовлетворению потребностей покупателей товаров, их формированию с помощью маркетинговых коммуникаций, способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка	Знать методы и способы анализа маркетинговой информации, основы конъюнктуры товарного рынка, факторы спроса
	Уметь анализировать маркетинговую среду организации и конъюнктуру рынка; прогнозировать развитие спроса, продаж, товарооборота; использовать ценовые инструменты в конкурентной политике предприятия.
	Владеть методами и средствами выявления и формирования спроса потребителей; навыками сбора, обработки и анализа маркетинговой информации
ПК-5 способностью управлять персоналом организации (предприятия), готовностью к организационно-управленческой работе с малыми коллективами	Знать основные понятия и принципы управления персоналом; типы и основные требования, предъявляемые к структурам управления.
	Уметь осуществлять выбор типа структуры управления для разных предприятий в сфере торговли и общественного питания.
	Владеть методами и приёмами эффективной организации управления персоналом предприятия; методами разработки и принятия управленческих решений.
ПК-9 готовностью анализировать, оценивать и разрабатывать стратегии организации	Знать основные стратегии организации; принципы формирования стратегии организации.
	Уметь анализировать, оценивать и разрабатывать стратегии организации.
	Владеть навыками анализа, оценки и разработки стратегии организации.
ПК-10 способностью проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности	Знать источники информации для проведения научных, в том числе маркетинговых исследований в сфере торговли и общественного питания
	Уметь проводить научные, в том числе маркетинговые исследования в сфере торговли и общественного питания

Владеть методами сбора, обработки и анализа информации в ходе проведения научных, в том числе маркетинговых исследований в сфере торговли и общественного питания.

4. Место практики в структуре ОП ВО

Производственная практика предусмотрена образовательной программой и рабочим учебным планом. Практика проводится в одном из подразделений предприятия (организации), функционирующего в сфере торговли и общественного питания.

Практика проводится в 4 семестре. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности представляет собой самостоятельное выполнение обучающимися в условиях производства определенных программой реальных практических задач. В ее основе лежит активная деятельность обучающихся на базе практики, непосредственное участие их в производственном процессе как членов коллектива.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При прохождении практики используются знания, умения и навыки, сформированные в ходе освоения учебных дисциплин ОП: «Статистика», «Микроэкономика», «Макроэкономика», «Экономика организаций».

Знания, умения и навыки, полученные в результате прохождения практики, используются для изучения последующих учебных дисциплин ОП и практик: «Организация деятельности предприятий общественного питания», «Маркетинг», «Управление торгово-технологическими процессами», «Анализ конъюнктуры рынка услуг», «Управление ассортиментом и качеством товаров и услуг», производственная практика (научно-исследовательская работа), производственная практика (преддипломная практика)

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и в академических часах

Для освоения программы практики в учебном плане предусмотрено 3 з.е./ 108 ак.ч. Продолжительность практики - 2 недели.

Формой аттестации практики является зачет с оценкой (дифференцированный зачет). По итогам зачета обучающемуся могут быть выставлены оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

6. Структура и содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Трудоемкость, час	Формируемые компетенции
1.	Организация практики, подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с нормативно-правовыми документами, регулирующими деятельность организации, а также с производственной документацией. Выдача индивидуальных заданий, путевок на практику.	10	ОК-2; ОК-6; ОПК-3; ОПК-4; ПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-10
2.	Производственный этап	Знакомство с организационной структурой предприятия, его подразделениями, отделами. Применение методики расчета	44	ОК-2; ОК-6; ОПК-3; ОПК-4; ПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-

	(практический)	основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий торговли и общественного питания. Осуществление контроля за использованием ресурсов технологических процессов.. Ознакомление с технологией выбора деловых партнеров, проведения с ними деловых переговоров, заключения договоров и контроля за их выполнением, оценкой коммерческих рисков. Ознакомление с логистическими процессами, и системами в торговле. Выявление резервов повышения эффективности работы предприятия.		10
3.	Аналитический этап	Проведение научных исследований в области профессиональной деятельности. Систематизация информации. Оформление результатов работы в соответствии с установленными требованиями. Согласование с руководителем практики отчета.	48	ОК-2; ОК-6; ОПК-3; ОПК-4; ПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-10
4.	Защита отчета	Сдача отчета руководителю практики от кафедры. Устранение замечаний руководителя практики. Собеседование по вопросам полученных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Защита отчета по практике.	6	ОК-2; ОК-6; ОПК-3; ОПК-4; ПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-10
	ИТОГО		108	

7. Форма отчётности по практике

Для проверки качества прохождения практики, а также полученных знаний, умений и навыков, обучающиеся должны представить руководителю практики от кафедры следующие материалы и документы:

- путевку обучающегося-практиканта, оформленную в соответствии с требованиями и содержащую: отзыв от профильной организации, в которой проходила практика; описание проделанной обучающимся работы; общую оценку качества его подготовки, умения контактировать с людьми и анализировать ситуацию, умения работать со статистическими данными и т.д.;

- отчет обучающегося-практиканта о проделанной работе во время прохождения практики с указанием полученных новых знаний, умений и навыков.

Отчёт обучающегося-практиканта по практике должен быть оформлен в соответствии с межгосударственным стандартом ГОСТ 7.32-2017. Отчет обучающегося-практиканта по практике оценивается руководителем практики от кафедры, ответственной за организацию и проведение практики. Отчет по практике защищается перед руководителем практики от кафедры и заведующим кафедрой.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1. Фонд оценочных средств

В процессе прохождения практики обучающимся-практикантом ведется дневник практики, в котором фиксируется вид и продолжительность деятельности в процессе выполнения задания по практике. Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Рабочими документами для составления отчета также служат рабочие материалы и документы профильной организации, разрешенные для изучения и использования обучающемуся-практиканту. По результатам практики составляется отчет с приложением копий первичных документов, сводных регистров и отчетности предприятия. Объем и содержание представляемой в отчете информации по выполнению индивидуального задания каждым обучающимся уточняется с руководителями практики, также как и рабочий график (план) проведения практики.

8.2. Задания на практику.

8.2.1. Индивидуальные задания по практике

(контролируемые компетенции – ОК-3, ОК-6, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-9, ПК-10)

1. Выполнение индивидуального задания (содержание практики и вопросы, подлежащие изучению, могут варьироваться в зависимости от специфики деятельности предприятия).

2. Оформление результатов выполнения индивидуального задания с представлением презентации.

8.2.2. Типовые задания по практике

(контролируемые компетенции – ОК-3, ОК-6, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-9, ПК-10)

Индивидуальное задание для обучающихся, проходящих практику в торговых предприятиях (организациях)

1. Общая экономическая характеристика предприятия (организации)

- тип предприятия и его правовое положение;
- структура аппарата управления, функции отдельных подразделений и их взаимосвязь; функции работников предприятия, должностные инструкции (товароведа, мерчендайзеров, супервайзеров и т. д.);
- организация делопроизводства; основные показатели хозяйственной деятельности организации за последний год; организация работы с кадрами (порядок приема, аттестации, перевода и увольнения работников, повышения квалификации);
- обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка;
- охрана труда и техника безопасности.

2. Организация торгового процесса и осуществления торгово-закупочной деятельности

- источники поступления товаров и формирование ассортимента;
- порядок составления договором, заявок и заказов на поставку товаров;
- договоры поставки, их содержание, учет выполнения договоров, порядок и срок предъявления претензий и исков;
- организация приемки товаров по количеству и качеству;
- особенности приемки товаров.

3. Осуществление организационно-управленческой деятельности предприятия (организации)

- методы маркетинговых исследований; стратегия предприятия на различных этапах жизненного цикла товаров;
- оперативный учет движения товарно-материальных ценностей;
- порядок проведения инвентаризации товаров и оформление ее результатов;
- порядок отпуска товаров со склада, подготовка товаров к отпуску и его документальное оформление;
- заключение договоров о поставке товаров в розничную торговую сеть.

4. Показатели оценочно-аналитической деятельности предприятия (организации)

- система управления ассортиментом товаров, формирование ассортимента товаров на основе их потребительских свойств, спроса населения;
- внутривидовой ассортимент и система артикуляции, шифров, товарных знаков и других видов маркировки товаров;
- идентификация товаров на всех этапах товародвижения;
- методы контроля качества товаров;
- дефекты и их влияние на качество товаров;
- экспертиза качества товаров, порядок оформления требуемой документации;
- информация о ценообразовании (цены производителя, цены оптовой торговли, цены розничной торговли);
- товарные потери: порядок их определения и списания.

5. Процессы торгово-технологической деятельности предприятия (организации)

- правила упаковки, маркировки; режим и условия хранения, размещения и способы укладки товаров; операции работы с тарой, нормативно-технические документы на тару;
- правила учета движения денежных средств и сдачи денежной выручки;
- организацию снабжения магазина товарами; порядок подготовки товаров к продаже;
- порядок приемки товаров по количеству и качеству, документальное оформление поступивших товаров

6. Оформление отчета по производственной практике.

Индивидуальное задание для обучающихся, проходящих практику на предприятиях общественного питания

1. Общая экономическая характеристика предприятия (организации)

- Организационно-правовая форма предприятия. Юридический статус.
- Нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятия.
- Схема организационной структуры предприятия.
- Общая характеристика организации и функциональной деятельности предприятия.
- Краткая характеристика выпускаемой продукции и/или оказываемых услуг.

2. Оценка экономического состояния предприятия (организации)

- Общий анализ хозяйственной деятельности и позиции предприятия на рынке.
- Динамика основных показателей деятельности предприятия за последние 3 года. Характеристика доходов (доходы от обычных видов деятельности; операционные доходы; внереализационные доходы): доход по группам товаров, торговая наценка, балансовая прибыль, прибыль от реализации товаров, работ, услуг, факторы, влияющие на доход и прибыль.
- Показатели рентабельности. Факторы, влияющие на рентабельность. Оценка резервов роста прибыли и рентабельности.

3 Анализ производственно-торговой деятельности предприятия (организации)

- Снабжение предприятия сырьем. Источники снабжения и поставщики. Формы организации снабжения и способы доставки продуктов.
- Снабжение предприятия материально-техническими средствами
- Складская группа помещений. Состав, объемно-планировочные требования; условия, режим и сроки хранения продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм. Отпуск продуктов на производство. Средства механизации.
- Оперативное планирование работы производства. Меню, ассортимент блюд, региональная и местная специфика. Использование нормативно-технической документации. Принципы компоновки меню. Особенности карты вин.
- Особенности организации работы заготовочных цехов (мясного, рыбного, птицебельного, овощного, цеха обработки зелени). Их состав и объемно-планировочные решения. Принципы взаимосвязи. Оборудование для повседневной работы. Соблюдение санитарно-гигиенических норм.
- Особенности организации доготовочных цехов (холодного, горячего, кондитерского, хлебозавода) и моечных помещений (столовой и кухонной посуды). Их состав и объемно-планировочные решения. Принципы взаимосвязи. Оборудование для повседневной работы. Соблюдение санитарно-гигиенических норм.
- Особенности организации работы раздаточной, сервизной, внутреннего буфета, экспедиции.
- Поварской состав предприятия. Квалификация. Распределение обязанностей.

4 Организация обслуживания клиентов

- Характеристика торговых помещений (аванзал, торговый зал, банкетный зал, бар)
- Подготовка залов к обслуживанию, уборка помещений
- Принципы и техника сервировки столов. Типы посуды, столовых приборов, столовое белье, мебель.
- Стиль и методы обслуживания
- Особенности обслуживания банкетов и приемов. Специальные виды обслуживания.
- Работа с российской и иностранной клиентурой. Протокольные мероприятия.

5. Санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и противопожарной безопасности.

6. Реклама и продвижение услуг предприятия.

7. Оформление отчета по производственной практике.

8.3. Примерные вопросы для защиты отчета по практике

(контролируемые компетенции – ОК-3, ОК-6, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-9, ПК-10)

1. Охарактеризуйте виды деятельности предприятия (организации).
2. Охарактеризуйте тип организационной структуры предприятия (организации).
3. Каковы финансово-хозяйственные результаты деятельности предприятия (организации).
4. Назовите основных конкурентов предприятия (организации).
5. Товарная политика и направления ассортиментной стратегии?
6. Дайте оценку эффективности коммерческой деятельности предприятия

7. Назовите нормативно-правовую базу и типовые методики построения, расчета и анализа системы показателей, характеризующие деятельности экономических субъектов.
8. Оцените предлагаемые варианты управленческих решений.
9. Назовите группы торговых и неторговых помещений, их оптимальное соотношение
10. Назовите основные методы планирования общего объема розничного товарооборота.
11. Как рассчитать оптимальный размер партии заказа?
12. В чем заключается сбытовая стратегия предприятия (организации)?
13. Основные этапы и содержание планирования сбыта.
14. Планирование продвижения товара на рынке.
15. Стратегия и тактика фирмы в области рекламы и ее эффективность.
16. Назовите причины возникновения и характер возможных дефектов при производстве пищевой продукции.
17. – Охарактеризуйте способы и средства контроля качества и безопасности услуг, безопасности персонала.
18. Определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья, кулинарной и кондитерской продукции.
19. Назовите способы контроля эффективности технологических процессов,
20. Назовите документацию при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции.
21. Методы контроля за качеством обслуживания клиента
22. Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию. Сроки обслуживания.
23. Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.
24. Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.
25. Соблюдение стандартов личной гигиены работников.

Критерии оценивания:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся обнаружил всестороннее систематическое знание теоретического материала и практического материала в рамках задания на практику; в полном объеме представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся твердо знает теоретический материал в рамках задания на практику, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в его изложении; в полном объеме представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся имеет знания только теоретического материала в рамках задания на практику, но не усвоил его детали, возможно, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки при его письменном изложении, либо допускает существенные ошибки в изложении теоретического материала; в полном объеме, но с неточностями, представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся без уважительных причин допускал пропуски в период прохождения практики; допускал принципиальные ошибки в выполнении заданий по практике, либо не выполнил задание; представил в неполном объеме, с неточностями отчет по практике, оформленный без соблюдения требований.

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Электронный каталог и электронные информационные ресурсы, предоставляемые научной библиотекой ФГБОУ ВО «Чувашский государственный университет имени И.Н. Ульянова» доступны по ссылке <http://library.chuvsu.ru/>

№	Перечень основной литературы
1.	Шакланова, Р. И. Экономика торговой отрасли: учебник для бакалавров / Р. И. Шакланова, В. В. Юсова. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 468 с. – (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-9916-2987-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://biblio-online.ru/bcode/425898 (дата обращения: 31.03.2020).
1.	Карашук, О. С. Торговое дело. Введение в профессию: учебное пособие для вузов / О. С. Карашук. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 141 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-12401-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/447436 (дата обращения: 31.03.2020).
2.	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 390 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-9916-9911-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://biblio-online.ru/bcode/452569 (дата обращения: 31.03.2020).
3.	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 332 с. – (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://biblio-online.ru/bcode/451744 (дата обращения: 31.03.2020).
4.	Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. – 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 172 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://biblio-online.ru/bcode/451487 (дата обращения: 31.03.2020).
5.	Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Фридман А.М.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2018.— 463 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85240.html . – ЭБС «IPRbooks»
Перечень дополнительной литературы	
1.	Дорман, В. Н. Коммерческая деятельность: учебное пособие для вузов / В. Н. Дорман. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 134 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-08385-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://biblio-online.ru/bcode/453301 (дата обращения: 31.03.2020).
2.	Коммерческая деятельность: учебник и практикум для вузов / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 404 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01641-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/450127 (дата обращения: 31.03.2020).
3.	Еремеева, Н. В. Конкурентоспособность товаров и услуг: учебник и практикум для вузов / Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 242 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-09362-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://biblio-online.ru/bcode/453042 (дата обращения: 31.03.2020).
4.	Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия: учебник и практикум для вузов / Л. А. Чалдаева. – 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 435 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-10521-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://biblio-online.ru/bcode/430711 (дата обращения: 31.03.2020).

	09.02.2020).
5.	Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 264 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-05141-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://biblio-online.ru/bcode/454312 (дата обращения: 31.03.2020).
6.	Воробьева Н.В. Международное торговое дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Воробьева Н.В., Козел И.В.– Электрон. текстовые данные.– Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2016.– 132 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/76034.html .– ЭБС «IPRbooks»
7.	Торговое дело: коммерция, маркетинг, менеджмент. Теория и практика. Т.2 [Электронный ресурс]: монография/ Д.И. Валигурский [и др.].– Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2017.– 324 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85469.html .– ЭБС «IPRbooks»
Рекомендуемые ресурсные сети «Интернет»	
1.	Российская государственная библиотека. - Режим доступа: http://www.rsl.ru
2.	Российская национальная библиотека. - Режим доступа: http://www.nlr.ru
3.	Научная электронная библиотека «Киберленинка». - Режим доступа: http://cyberleninka.ru
4.	Научная библиотека ФГБОУ ВО «ЧГУ им. И.Н. Ульянова». - Режим доступа: http://library.chuvsu.ru
5.	Электронно-библиотечная система IPRBooks. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru
6.	Электронная библиотечная система «Юрайт». - Режим доступа: http://www.biblio-online.ru 23
7.	Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека. - Режим доступа: http://www.rospotrebnadzor.ru/
8.	Сайт ЮНКТАД (Конференция ООН по торговле и развитию) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://unctad.org/en/Pages/Home.aspx
9.	Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.- Режим доступа: http://www.ozpp.ru/
10.	Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа http://www.gost.ru/
11.	Портал Министерства экономического развития РФ. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://economy.gov.ru/minec
12.	Институт исследования товародвижения и конъюнктуры оптового рынка.- Режим доступа: http://www.itkor.ru
13.	Бизнес-портал для руководителей, менеджеров, маркетологов, экономистов и финансистов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.AUP.ru
14.	Экономика и управление на предприятиях: научно-образовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://eur.ru
15.	Экономика, Социология, Менеджмент (ЭСМ) – федеральный образовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Доступное программное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, предоставляемые обучающемуся-практиканту университетом (URL: <http://ui.chuvsu.ru/index.php/2010-06-25-10-45-35>).

В процессе прохождения практики обучающиеся могут использовать информационные технологии, в том числе компьютерные симуляции, средства

автоматизации проектирования и разработки программного обеспечения, применяемые в профильной организации, Интернет - технологии и др.

№ п/п	Рекомендуемое программное обеспечение
1.	Набор офисных программ Microsoft Office
2.	Набор офисных программ OpenOffice
3.	ОС Windows
	Рекомендуемые информационные справочные системы
1.	Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2.	Справочная правовая система «Гарант»

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

В соответствии с договорами на проведение практики между университетом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и университета необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику. Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Чувашский государственный университет имени И.Н. Ульянова».

Лист дополнений и изменений

№ п/п	Прилагаемый к программе практики документ, содержащий текст обновления	Решение кафедры		Подпись заведующего кафедрой	И.О. Фамилия заведующего кафедрой
		Дата	Протокол №		