



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.А.Текутьева

15 января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зав. базовой кафедрой Биозкономики и
продовольственной безопасности

Л.А.Текутьева

15 января 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В
ЭКСПЕРТНОЙ; АНАЛИТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Направление подготовки 38.04.07 «Товароведение»

**Магистерская программа:
Биозкономика и продовольственная безопасность**

Квалификация (степень) выпускника - магистр

**г. Владивосток
2021 г.**

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ЭКСПЕРТНОЙ; АНАЛИТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Цель практики – приобретение практических и профессиональных навыков самостоятельной работы в области биоэкономики и продовольственной безопасности, расширение и закрепление профессиональных компетенций с учетом особенностей магистерской программы; поиск, отбор, интерпретация информации для теоретической части выпускной квалификационной работы.

2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Задачи:

- определение принадлежности товаров к однородной или идентичной группе с целью предупреждения их фальсификации, контрафакции и выявления товаров, на которые наложены ограничения по ввозу и обороту;
- проведение разных видов товарной экспертизы для подтверждения подлинности, качества и безопасности товаров на всех этапах товародвижения;
- установление факторов, влияющих на качество товаров, и причин возникновения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров;
- определение норм естественной убыли товаров с учетом условий ее хранения, транспортирования, реализации;
- определение потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик товаров, позволяющих однозначно идентифицировать классификационную принадлежность товаров в соответствии с нормативными документами;
- поиск, анализ и оценка информации для подготовки и принятия оптимальных решений по управлению товарными системами;
- анализ ассортиментной политики торгового предприятия и разработка мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;
- применение принципов товарного менеджмента в области закупок, реализации сырья и товаров.

Таким образом, практика направлена на то, чтобы подготовить выпускную квалификационную работу, провести апробацию ее результатов, вовлечь студентов в жизнь научного сообщества для освоения передовых технологий в области экспертной и аналитической деятельности.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ЭКСПЕРТНОЙ; АНАЛИТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) В СТРУКТУРЕ ОП

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы подготовки магистра, относится к циклу Б2 «Практики» учебного плана и ФГОС ДВФУ по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» и представляет собой вид обучения, непосредственно ориентированный на получение первичных профессиональных умений и навыков в профессиональной деятельности.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в экспертной; аналитической деятельности) относится к блоку практики вариативной части.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в экспертной; аналитической деятельности) является организационной формой, обеспечивающей эффективность научно-исследовательской работы студентов по направлению 38.04.07 «Товароведение», магистерской программы «Биоэкономика и продовольственная безопасность».

Б2.В.01.03 (П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в экспертной; аналитической деятельности), реализуется в 4 семестре. Трудоемкость практики: 9 зачетных единиц (324 часов) из них 36 часов – контроль самостоятельной работы, 288 часов - самостоятельная работа.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в экспертной; аналитической деятельности) логично связана со следующими дисциплинами: «Критическое и проектное мышление», «Статистика», «Проектирование производственных потоков в биоэкономике», «Skills for Study in Economics and Management (Академические навыки в области экономики и менеджмента)», «Переработка биоресурсов», «Современные аспекты продовольственной безопасности», «Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов», «Инвестиционное проектирование биоэкономических проектов», «Международные системы качества и безопасности товаров», «Bioengineering safe products (Биоинженерия безопасных продуктов)», «Биоэкономика морских ресурсов и сельскохозяйственных культур», «Проектирование и технология продуктов с заданными свойствами», «Техническое регулирование в биоэкономике», «Биологическая безопасность и экспертиза товаров».

В соответствии с графиком учебного процесса практика реализуется в 4-м семестре.

4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Тип практики – производственная.

Способ проведения – стационарная.

Форма проведения практики – рассредоточенная.

В соответствии с графиком учебного процесса практика реализуется 4-м семестре.

Местом проведения практики являются лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров и Инновационного технологического центра Школы экономики и менеджмента, а также других подразделений университета и партнеров.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<p>УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляет её составляющие и связи между ними, определяет и критически оценивает надежность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации</p> <p>УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения</p>

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задачи профессиональной деятельности (ПД)	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Источник (профессиональные стандарты (ПС), анализ зарубежного опыта, международных норм и стандартов, форсайт-сессии, фокус-группы и пр.)
Тип задач профессиональной деятельности:			
<p>- Организация проведения работ по управлению качеством эксплуатации продукции</p> <p>- Организация проведения работ по управлению качеством процессов производства и оказания услуг</p> <p>- Организация проведения работ по управлению качеством проектирования продукции и услуг</p> <p>- Организация проведения работ по управлению качеством ресурсов организации</p> <p>- Организация проведения работ по управлению качеством продукции (услуг)</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК 1 – Способен организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации</p>	<p>ПС 40.062 «Специалист по качеству»</p> <p>Международные стандарты пищевых продуктов http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/</p> <p>GFSI - признаваемые стандарты / Global Food Safety Initiative / Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов https://foodsmi.com/a539/</p> <p>Технические регламенты Таможенного Союза о безопасности http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q=%D0%A2%D0%A0+%D0%A2%D0%A1+%D0%BE+%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8&itemtype=</p>
<p>- Разработка новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции</p> <p>- Исследование свойств сырья, технологических добавок и улучшителей для придания конечному продукту определенных</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК-2 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности</p>	<p>ПС 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»</p> <p>Международный договор о растительных генетических ресурсах для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства https://www.un.org/ru/documents/</p>

<p>свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>- Утверждение технической, технологической и эксплуатационной документации технологических проектов производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>			<p>decl_conv/conventions/pdf/genetic_resources.pdf</p> <p>Рынок НТИ ФудНет https://nti2035.ru/markets/foodnet</p> <p>Преобразование нашего мира: Повестка дня в области устойчивого развития на период до 2030 года https://undocs.org/ru/A/RES/70/1</p> <p>Декларация об использовании научно-технического прогресса в интересах мира и на благо человечества https://undocs.org/ru/A/RES/3384%28XXX%29</p>
<p>- Экспертиза в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p> <p>- Экспертиза исполнения и результатов исполнения контракта</p> <p>- Организация работ по экспертизе и консультированию в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных</p> <p>- Управление организацией, обеспечивающей консультирование и</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК-3 Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p>	<p>ПС 08.024 «Эксперт в сфере закупок»</p> <p>Международные стандарты пищевых продуктов http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/</p> <p>GFSI - признаваемые стандарты / Global Food Safety Initiative /</p> <p>Технические регламенты Таможенного Союза о безопасности http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q=%D0%A2%D0%A0+%D0%A2%D0%A1+%D0%BE+%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8</p>

экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд			2%D0%B8&itemtype=
<p>- Управление испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p> <p>- Сохранение, исследование, коллектирование, определение признаков, оценка и документирования растительных генетических ресурсов для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства</p> <p>- Создание сервисов и продуктов, на мировых рынках за счет лучших технологических решений продовольственной безопасности человека</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p> <p>Растительные генетические ресурсы для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства</p>	<p>ПК-5 Способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>	<p>ПС 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»</p> <p>Международный договор о растительных генетических ресурсах для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/conventions/pdf/genetic_resources.pdf</p> <p>Рынок НТИ ФудНет https://nti2035.ru/markets/foodnet</p>

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРАКТИКИ

Самостоятельная работа студента (СРС) является одной из форм проведения практики и организуется с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умения работать с различными видами информации, умения использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей студентов;
- формирования таких качеств личности, как ответственность и организованность, самостоятельность мышления, способность к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении практики являются:

- учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
- нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия (организации), на котором проходит практику студент;
- методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики;
- профильные научные журналы, монографии, патентная и техническая литература;
- статистические данные;
- электронные ресурсы сети Интернет.

К самостоятельной работе студентов относится:

- подготовка статей в профильные отечественные и зарубежные издания;
- написание тезисов докладов на конференции;
- проведения исследований;
- подготовка промежуточных исследований;
- подготовка отчетов.

Базой для проведения практики являются лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, а также лабораторные и производственные мощности Инновационного технологического центра Школы экономики и менеджмента, а также других подразделений университета и партнеров.

Практика также проводится в организациях различного характера деятельности, форм собственности и организационно-правового статуса: предприятиях, фирмах, корпорациях, АО, консалтинговых фирмах, научно-исследовательских институтах и центрах, а также в других структурах.

Распределение студентов на базы практики осуществляется кафедрой на основе выбранной им темы выпускной квалификационной работы и на основе договоров, заключенных между ДВФУ и базой практики.

Подготовительный этап: руководитель практики (научный руководитель выпускной квалификационной работы) объясняет студенту цели и задачи, график прохождения практики, форму отчетности, определяет базу прохождения практики, выдает индивидуальное задание. В организации, где будет проходить практика, студент знакомится с руководителем от предприятия и проходит инструктаж по технике безопасности.

Основной этап: в ходе практики студент решает задачи, поставленные руководителем практики. В организации, где проходит практика, студенты знакомятся с основными направлениями работы организации, изучают специфику отрасли, изучают учредительные документы, структуру управления организацией, изучают организацию основных бизнес-процессов организации, основные экономические показатели, производственные и научные связи с другими организациями, изучение жизненного цикла товаров, проведение различных видов товарной экспертизы, условий хранения, транспортирования и реализации товаров, анализ ассортимента

политики предприятия, изучение принципов товарного менеджмента в области закупок и реализации товаров.

В ходе практики студент осуществляет сбор и предварительную обработку аналитических данных, необходимого для написания теоретической и практической части выпускной квалификационной работы.

Итоговый этап: студент формирует отчет о практике, содержащий выводы по каждому пункту задания, и его защиту. При написании отчета по практике обучающийся учитываются замечания руководителя практики от предприятия и после их устранения окончательно оформляется отчет. Подготовленный отчет по практике представляется руководителю практики. Студент проходит процедуру защиты отчета по практике, по результатам которой ему выставляется оценка по практике.

Представленные в таблице представлены разделы практики и виды учебной работы студента.

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студента	Трудоемкость	Формы текущего контроля
Подготовительный (организационный)	Встреча с руководителем практики по вопросам организации практики, утверждение задания на практику, графика, места проведения, консультации руководителя.	28 часов	Собеседование
Основной	Выполнение программы практики, консультации руководителя практики	288 часов	Представление результатов работы
Итоговый	Представление результатов работы с использованием презентации PowerPoint	8 часов	Доклад с презентацией
Итого по семестру		324	

Отчет по практике включает в себя:

- титульный лист отчета;
- задание для прохождения практики;
- введение (цель, место, дату начала и продолжительность практики, перечень выполненных в процессе практики работ и заданий);
- основная часть. Содержание основной части согласуется с руководителем практики и содержит описание выполненной работы;
- выводы;
- список использованных источников;
- приложения.

7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в экспертной; аналитической деятельности)

студента осуществляется в течение всего 4 семестра. Научный руководитель контролирует результаты работы.

Форма контроля по итогам аналитической практики – зачет с оценкой.

При проведении аттестации оценивается уровень сформированности следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Образовательный результат	Шкала	Критерии оценивания
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Способен к критическому анализу проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий	Сформирован	Способен к самостоятельному критическому анализу проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий
		Частично сформирован	Способен к критическому анализу проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий, испытывает трудности. Необходима помощь и консультация специалистов
		Не сформирован	Не способен к критическому анализу проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий
ПК 1 – Способен организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации	Организация работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации	Сформирован	Способен самостоятельно организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации
		Частично сформирован	Способен организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации, испытывает трудности. Необходима помощь и консультация специалистов
		Не сформирован	Не способен самостоятельно организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации
ПК-2 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности	Разработка новых биотехнологии и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Сформирован	Способен самостоятельно разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности, не испытывает затруднений
		Частично сформирован	Способен самостоятельно разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности, испытывает затруднения, необходимы консультации

		Не сформирован	Не способен самостоятельно разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности
ПК-3 Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Консультирование, проведение экспертизы, и организация работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Сформирован	Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд, не испытывает затруднений
		Частично сформирован	Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд, испытывает затруднения, необходима консультация
		Не сформирован	Не способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд
ПК-4 Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Осуществляет стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Сформирован	Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		Частично сформирован	Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, испытывает затруднения
		Не сформирован	Не способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК-5 Способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Осуществление стратегического управления развитием производством биотехнологической продукции для пищевой и	Сформирован	Способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности, не испытывает затруднений
		Частично сформирован	В целом способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и

	кормовой промышленности		кормовой промышленности, испытывает некоторые трудности
		Не сформирован	Не способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности

Оценка компетенций магистрантов в рамках практики

Оценка за практику – дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Аттестация по итогам практики проводится на основании оценивания:

- отчета по практике. Отчет по практике составляется и оформляется в течение срока прохождения практики;
- публичного выступления с представлением результатов практики. Студенту предоставляется возможность доказать уровень сформированности заявленных компетенций, качество выполнения задания на практику, сформированность практических навыков работы.

По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Критерии оценки Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в экспертной; аналитической деятельности):

Отлично	Все предусмотренные рабочей программой компетенции освоены, исследовательские задания по практике выполнены полностью. Студент отлично ориентируется в вопросах, связанных с тематикой исследований и смежных областях, качество выполнения расчетных и экспериментальных работ оценено максимально. Отчет и презентация по практике представлены и выполнены на отличном уровне.
Хорошо	Все предусмотренные рабочей программой компетенции освоены, исследовательские задания по практике выполнены полностью. Студент ориентируется в вопросах, связанных с тематикой исследований и смежных областях, но имеются некоторые незначительные ошибки, качество выполнения расчетных и экспериментальных работ оценено хорошо. Отчет и презентация по практике представлены и выполнены на хорошем уровне.
Удовлетворительно	Все предусмотренные рабочей программой компетенции освоены, исследовательские задания по практике выполнены не полностью, имеются некоторые ошибки. Студент ориентируется в вопросах, связанных с тематикой исследований, но имеются некоторые ошибки в суждениях, качество выполнения расчетных и экспериментальных работ не достаточно. Отчет и презентация по практике представлены и выполнены на достаточном уровне
Не удовлетворительно	Не показал освоения компетенций, исследовательские задания по практике выполнены не полностью, имеются ошибки, теоретические и практические аспекты разделов освоены частично. Отчет и презентация по практике представлены, но выполнены на неудовлетворительном уровне. Ничего не предоставил на зачете.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

1 Махов, С. Ю. Аналитика безопасности [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Ю. Махов. — Электрон. текстовые данные. — Орел : Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИБ), 2013. — 239 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-33422&theme=FEFU>

2 Евдохова, Л. Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Евдохова, С. Л. Масанский. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Вышэйшая школа, 2013. — 335 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-35555&theme=FEFU>

3 Пятковская, Е. Ю. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] / Е. Ю. Пятковская, А. Б. Антонова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2012. — 72 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-65317&theme=FEFU>

4 Философова, Т. Г. Конкуренция. Инновации. Конкурентоспособность [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Менеджмент», «Экономика» / Т. Г. Философова, В. А. Быков ; под ред. Т. Г. Философова. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 295 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-40462&theme=FEFU>

5 Серегин, И. Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2018. — 511 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-79868&theme=FEFU>

6 Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, В. Е. Никитченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2018. — 407 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-79864&theme=FEFU>

7 Савчук, Г. А. Управление маркетингом на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. А. Савчук, Ю. В. Мокерова. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург :

Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 116 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68403&theme=FEFU>

8 Ингерсолл, Г.С. Обработка неструктурированных текстов. Поиск, организация и манипулирование [Электронный ресурс] / Г.С. Ингерсолл, Т.С. Мортон, Э.Л. Фэррис. — Электрон. дан. — Москва : ДМК Пресс, 2015. — 414 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-73069&theme=FEFU>

9 Толоч, Ю. И. Библиотекосведение, патентоведение и защита интеллектуальной собственности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. И. Толоч, Н. Ю. Поникарова, Т. В. Толоч. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. — 220 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-62156&theme=FEFU>

10 Берновский, Ю. Н. Основы идентификации продукции и документов [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100), направлению «Стандартизация, сертификация и метрология» (200400), специальности «Документоведение и документационное обеспечение управления» (032001) / Ю. Н. Берновский. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 350 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-52668&theme=FEFU>

1. Профильные журналы.

Нормативно-правовые материалы

1. СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", <http://docs.cntd.ru/document/902157793>
2. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>
3. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции, <http://docs.cntd.ru/document/499050564>
4. ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции, <http://docs.cntd.ru/document/499050562>
5. ТР ТС 029/2012 О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, <http://docs.cntd.ru/document/902359401>
6. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, <http://docs.cntd.ru/document/902352823>

7. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию, <http://docs.cntd.ru/document/902320571>
8. ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
9. ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна, <http://docs.cntd.ru/document/902320395>
10. МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, <http://docs.cntd.ru/document/1200076084>
11. ПРИКАЗ Министерства здравоохранения и социального развития от 2 августа 2010 года N 593н Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания, <http://docs.cntd.ru/document/902230578>
12. Федеральный закон от 28.12.2010 N 390-ФЗ "О безопасности" с изменениями и дополнениями, <http://docs.cntd.ru/document/902253576>
13. ТР ТС 030/2012 О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям, <http://docs.cntd.ru/document/902359438>
14. ТР ТС 017/2011 О безопасности продукции легкой промышленности, <http://docs.cntd.ru/document/902320564>
15. ТР ТС 013/2011 О требованиях к автомобильному и авиационному бензину, дизельному и судовому топливу, топливу для реактивных двигателей и мазуту, <http://docs.cntd.ru/document/902307833>
16. ТР ТС 009/2011 О безопасности парфюмерно-косметической продукции, <http://docs.cntd.ru/document/902303206>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Публичный онлайн каталог Научной библиотеки ДВФУ <http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?theme=FEFU>
2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>
3. Федеральный институт промышленной собственности <http://www1.fips.ru/>
4. Информационно-правовой портал Гарант.ру <http://www.garant.ru/>
5. Компания «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», <http://window.edu.ru/>
7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Перечень информационных технологий и программного обеспечения практики включает следующее:

Программное обеспечение:

1. Программное приложение Microsoft Office Power Point (для представления презентационных докладов на практических занятиях).

Информационные технологии:

– сбор, хранение, систематизация и выдача учебной и научной информации;

– обработка текстовой, графической и эмпирической информации.

Для проведения исследований необходимо оборудование лабораторий кафедры Биоэкономики и продовольственной безопасности и Инновационного технологического центра Школы экономики и менеджмента.

Приложение 1

Форма титульного листа отчета о прохождении практики



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»

О Т Ч Е Т

о прохождении производственной практики (практика по получению
профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности
(в экспертной, аналитической деятельности))

Выполнил студент гр. _____
_____ ФИО

Отчет защищен:
с оценкой _____

Руководитель практики
Ученая степень, ученое звание
_____ ФИО

подпись

И.О. Фамилия

« ____ » _____ 20 ____ г.

Регистрационный № _____

Практика пройдена в срок
с « ____ » _____ 20 ____ г.
по « ____ » _____ 20 ____ г.
в _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись

И.О. Фамилия

г. Владивосток
20 ____



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования

«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики (практика по получению
профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности (в
экспертной, аналитической деятельности)

студента __ курса группы _____

Школы экономики и менеджмента

Дальневосточного федерального университета

направления подготовки 38.04.07 Товароведение

профиль Биоэкономика и продовольственная безопасность

ФИО студента

Период	Выполняемая работа	Подпись руководителя практики

Руководитель практики _____ уч.степень, уч.звание,
должность, ФИО

Дата_
М.П.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента ___ курса группы _____

Школы экономики и менеджмента

Дальневосточного федерального университета

направления подготовки 38.04.07 Товароведение

профиль Биоэкономика и продовольственная безопасность

ФИО студента

ТЕКСТ

Руководитель практики _____ уч.степень, уч.звание,
должность, ФИО

Дата_
М.П.