



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  
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки 38.04.07 «Товароведение»**

**Магистерская программа:  
Биозкономика и продовольственная безопасность**

**Квалификация (степень) выпускника - магистр**

**г. Владивосток  
2021 г.**

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Цель преддипломной практики – приобретение практических и профессиональных навыков самостоятельной работы в области биоэкономики и продовольственной безопасности, расширение и закрепление профессиональных компетенций с учетом особенностей магистерской программы; сбор материалов для магистерской диссертации и формирование у студентов навыков предстоящей научно-исследовательской и практической деятельности.

## **2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Задачи:

- формирование представления о специфике научных исследований по направлению «Биоэкономика и продовольственная безопасность»;
- формирование умений представлять результаты своей научной работы для других специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде;
- осуществлять научно-исследовательскую и инновационную деятельность в целях получения новых знаний в области биоэкономики и продовольственной безопасности, соотносить полученные знания с исследованиями других ученых; использовать полученные знания в практических целях;
- обобщение и подготовка результатов научно-исследовательской деятельности студента для продолжения научных исследований в рамках системы послевузовского образования.
- получение и обобщение данных, подтверждающих выводы и основные положения выпускной квалификационной работы, апробация ее важнейших результатов и предложений- формирование умения обрабатывать полученные результаты исследования, анализировать их и осмысливать;
- сбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы с привлечением современных информационных технологий.

Таким образом, преддипломная практика направлена на то, чтобы подготовить выпускную квалификационную работу, провести апробацию ее результатов, вовлечь студентов в жизнь научного сообщества для освоения передовых технологий научно-исследовательской деятельности.

## **3. МЕСТО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Преддипломная 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.

Преддипломная практика относится к блоку практики вариативной части.

Преддипломная практика является организационной формой, обеспечивающей эффективность научно-исследовательской работы студентов по направлению 38.04.07 «Товароведение», магистерской программы «Биоэкономика и продовольственная безопасность».

Б2.В.01.04 (П) Преддипломная практика, реализуется в 4 семестре. Трудоемкость практики: 16 зачетных единиц (576 часов) из них 18 часов - контактная работа, 558 часов - самостоятельная работа. Контактная работа включает в себя: контроль самостоятельной работы (18 часов).

Преддипломная практика логично связана со следующими дисциплинами: «Критическое и проектное мышление», «Genetics technologies in GES (global economic system) (Генетические технологии в глобальной экономической системе)», «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».

#### **4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДИПЛОМНОЙ 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 Биоэкономики и продовольственной безопасности и Инновационного технологического центра Школы экономики и менеджмента, а также других подразделений университета и партнеров.

#### **5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их

достижения:

<b>Задачи профессиональной деятельности (ПД)</b>	<b>Объект или область знания (при необходимости)</b>	<b>Код и наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Источник (профессиональные стандарты (ПС), анализ зарубежного опыта, международных норм и стандартов, форсайт-сессии, фокус-группы и пр.)</b>
<b>Тип задач профессиональной деятельности:</b>			
<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  <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/</a></p> <p>GFSI - признаваемые стандарты / Global Food Safety Initiative / Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов  <a href="https://foodsmi.com/a539/">https://foodsmi.com/a539/</a></p> <p>Технические регламенты Таможенного Союза о безопасности  <a href="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%B">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%B</a></p>

			<a href="#">F%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8&amp;itemtype=</a>
<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 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</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  <a href="https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/conventions/pdf/genetic_resources.pdf">https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/conventions/pdf/genetic_resources.pdf</a></p> <p>Рынок НТИ ФудНет  <a href="https://nti2035.ru/markets/foodnet">https://nti2035.ru/markets/foodnet</a></p> <p>Преобразование нашего мира: Повестка дня в области устойчивого развития на период до 2030</p>

<p>биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>			<p>года</p> <p><a href="https://undocs.org/ru/A/RES/70/1">https://undocs.org/ru/A/RES/70/1</a></p> <p>Декларация об использовании научно-технического прогресса в интересах мира и на благо человечества</p> <p><a href="https://undocs.org/ru/A/RES/3384%28XXX%29">https://undocs.org/ru/A/RES/3384%28XXX%29</a></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</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</p> <p><a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/</a></p> <p>GFSI - признаваемые стандарты / Global Food Safety Initiative /</p> <p>Технические регламенты Таможенного Союза о безопасности</p> <p><a href="http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q=%D0%A2%D0%A0+%D0%A2%D0%A1+%D0%BE+%D0%B1%D0%B5">http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q=%D0%A2%D0%A0+%D0%A2%D0%A1+%D0%BE+%D0%B1%D0%B5</a></p>

<p>организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p>			<p><a href="#">%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8&amp;itemtype=</a></p>
<p>- Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p> <p>- Управление развитием интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p> <p>- Усиление стратегической координации на национальном, региональном и глобальном уровнях в целях совершенствования регулирования, достижения более эффективного</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК-4 Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПС 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»</p> <p>Доклад по продовольственному проекту БРИКС <a href="https://ild.hse.ru/news/222047467.html">https://ild.hse.ru/news/222047467.html</a></p> <p>Декларация Всемирного саммита по продовольственной безопасности <a href="https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/declarations/summit2009_declaration.shtml">https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/declarations/summit2009_declaration.shtml</a></p> <p>Евразийский центр по продовольственной безопасности МГУ им.</p>

распределения ресурсов			<p>М.В. Ломоносова</p> <p><a href="https://ecfs.msu.ru/index.php/ru/">https://ecfs.msu.ru/index.php/ru/</a></p> <p>Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер ВТО</p> <p><a href="http://docs.cntd.ru/document/902340082">http://docs.cntd.ru/document/902340082</a></p>
<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</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</p> <p><a href="https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/conventions/pdf/genetic_resources.pdf">https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/conventions/pdf/genetic_resources.pdf</a></p> <p>Рынок НТИ ФудНет</p> <p><a href="https://nti2035.ru/markets/foodnet">https://nti2035.ru/markets/foodnet</a></p>



технологических решений продовольственной безопасности человека			
--	--	--	--

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРЕДИПЛОМНОЙ 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 на практике 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 преддипломной практики являются лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, а также лабораторные и производственные мощности Инновационного технологического центра Школы экономики и менеджмента.

Преддипломная 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.

В ходе практики студент осуществляет сбор и предварительную обработку фактического статистического материала, 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.

<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студента</b>	<b>Трудоемкость</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
Подготовительный (организационный)	Встреча с руководителем практики по вопросам организации практики, утверждение задания на практику, графика, места проведения.	10 часов	Собеседование
Основной	Выполнение программы практики, консультации руководителя практики	558 часов	Представление результатов работы
Итоговый	Представление результатов работы с использованием презентации PowerPoint	8 часов	Доклад с презентацией
Итого по семестру		576 часов	

Отчет по преддипломной 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**

Преддипломная практика студента осуществляется в течении всего 4 семестра. Научный руководитель контролирует результаты работы.

Форма контроля по итогам преддипломной практики – зачет с оценкой.

При проведении аттестации оценивается уровень сформированности следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Образовательный результат	Шкала	Критерии оценивания
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 кормовой промышленности	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, испытывает некоторые трудности
		Не сформирован	Не способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности

## **Оценка компетенций магистрантов в рамках преддипломной 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 преддипломной практики:

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 ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. Методология эксперимента : учеб. пособие / Э.А. Соснин, Б.Н. Пойзнер. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 162 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-774694&theme=FEFU>

2. Любимцева, О. Л. Блочное планирование эксперимента и анализ данных [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Л. Любимцева. — Электрон. текстовые данные. — Нижний Новгород : Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2018. — 30 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-80885&theme=FEFU>

3. Основы научных исследований и инженерного творчества (учебно-исследовательская и научно-исследовательская работа студента) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие по выполнению исследовательской работы / сост. К. Г. 4) Земляной, И. А. Павлова. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург : Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 68 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68267&theme=FEFU>

4. Научно-исследовательская работа : методические указания для магистрантов / Дальневосточный федеральный университет, Школа экономики и менеджмента ; сост. : Ж. П. Павлова, Л. А. Текутьева, В. И. Бобченко . Владивосток : Изд-во Дальневосточного федерального университета, 2014- 19 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:756751&theme=FEFU>

5. Вершинин, В.И. Планирование и математическая обработка результатов химического эксперимента [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Вершинин, Н.В. Перцев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 236 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-92623&theme=FEFU>

6. Кентбаева, Б. А. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учебник / Б. А. Кентбаева. — Электрон. текстовые данные. — Алматы : Нур-Принт, 2014. — 209 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-69140&theme=FEFU>

7. Баранникова, И. В. Теоретические основы автоматизированной обработки информации и управления. Решение прикладных задач в MS Excel [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / И. В. Баранникова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Издательский Дом МИСиС, 2018. — 58 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-78527&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. Толок, Ю. И. Библиотекосведение, патентоведение и защита интеллектуальной собственности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. И. Толок, Н. Ю. Поникарова, Т. В. Толок. — 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>

11. 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/texnreg/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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Перечень информационных технологий и программного обеспечения дисциплины 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 научных 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  
(преддипломная практика)

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ФИО

Отчет защищен:  
с оценкой \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
Ученая степень, ученое звание  
\_\_\_\_\_ ФИО

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
подпись  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Регистрационный № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Практика пройдена в срок  
с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
подпись

г. Владивосток  
20\_\_



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования

«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ДНЕВНИК**

**прохождения производственной практики (преддипломная практика)**

студента \_\_ курса группы \_\_\_\_\_

Школы экономики и менеджмента

Дальневосточного федерального университета

направления подготовки 38.04.07 Товароведение

профиль Биоэкономика и продовольственная безопасность

**ФИО студента**

<b>Период</b>	<b>Выполняемая работа</b>	<b>Подпись руководителя практики</b>

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»  
(ДФУ)

---

---

**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.