Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:03:24
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова

«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Импортозамещение и конкурентоспособность пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

***Разработчик*: Гончарова Т.В., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд. экон. наук**

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Протокол от «17» февраля 2026 года № 14

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

(подпись) В.Д. Малыгина (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

(подпись) Д.В. Махноносов (инициалы, фамилия)

«24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8
Председатель (подпись) Л. В. Крылова (инициалы, фамилия)

© Гончарова Т.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего профессионального образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>Заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство (код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативная дисциплина</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль:

<u>Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства</u></td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов –72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,6
самостоятельной работы обучающегося – 2,2</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>61,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 30/40,95
для заочной формы обучения – 8/61,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: выявление преимуществ импортозамещения и конкурентоспособности пищевых продуктов приобретения студентами теоретических знаний и практических навыков для определения сущности товароведческих аспектов, товарных индикаторов, и специфических факторов определения и анализа конкурентоспособности пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: определять необходимость учета товароведческих аспектов при определении и анализе продуктов в рамках программы импортозамещения и конкурентоспособности пищевых продуктов;

исследование влияния товароведческих характеристик товара и процесса его производства на конкурентоспособность предприятий-производителей;

определение товароведческих составляющих процесса реализации и потребления товаров;

обеспечение конкурентных преимуществ предприятий на основе использования современных систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина ФТД.02 Импортозамещение и конкурентоспособность пищевых продуктов входит в факультативную часть учебного плана направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства)

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1$_{ПК-2}$ Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-2}$ Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: возможности и особенности использования технических, товароведческих, технологических аспектов при формировании программы импортозамещения и конкурентоспособности пищевых продуктов на потребительском рынке;

современные теории питания и направления разработки пищевых продуктов для диетического, специального, персонифицированного питания;

пищевую комбинаторику, факторы пищевой и питательной ценности как направление формирования конкурентных преимуществ;

современные традиционные и модифицированные технологии производства пищевых продуктов и возможности их использования для формирования конкурентоспособности пищевых продуктов;

современные системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как фактор предоставления конкурентных преимуществ пищевым продуктам в условиях современного продовольственного рынка.

уметь: обосновывать необходимость использования товароведческих составляющих для формирования преимуществ импортозамещения и конкурентоспособности пищевых продуктов;

выбирать ингредиенты при разрабатывании пищевых продуктов персонифицированного питания;

оценивать питательные свойства пищевых продуктов, которые способны обеспечить конкурентные преимущества импортозамещенной продукции на современном продовольственном рынке;

использовать товароведческие составляющие удовлетворения латентных потребностей потребителей;

владеть: товароведческо-технологическими аспектами конкурентоспособности на всех этапах жизненного цикла продуктов (производство, обращение, утилизация), использования современных методов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов с целью формирования и обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Товароведение как основа формирования конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов

Тема 1. Сущность и виды импортозамещения и товароведческих аспектов конкурентоспособности пищевых продуктов

Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов

Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.

Смысловой модуль 2. Товароведческие составные формирования конкурентоспособности на основных этапах жизненного цикла продукта

Тема 4. Определение потребительских преимуществ импортозамещенных товаров с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства пищевых продуктов

Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности пищевых продуктов в целом и по программе импортозамещения в частности

Смысловой модуль 3. Использования систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов для импортозамещенных пищевых продуктов и как элемента конкурентоспособности пищевых продуктов.

Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке.

Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов по программе импортозамещения.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
Модуль 1.												
Смысловой модуль 1. Товароведение как основа формирования конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов												
Тема 1. Сущность и виды импортозамещения и товароведческих аспектов конкурентоспособности пищевых продуктов	10	2		2	6		10	1			9	
Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов	10	2		2	6		11			1	10	
Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.	10	2		2	6		11	1		1	9	
Итого по смысловому модулю 1	**30**	**6**		**6**	**18**		**22**	**2**		**2**	**28**	
Смысловой модуль 2. Товароведческие составные формирования конкурентоспособности на основных этапах жизненного цикла продукта												
Тема 4. Определение потребительских преимуществ импортозамещенных товаров с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства пищевых продуктов	11	3		3	5		12	0,5		0,5	11	
Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как	12	3		3	6		12	0,5		0,5	11	

эффективная составляющая формирования конкурентоспособности пищевых продуктов в целом и по программе импортозамещения в частности												
Итого по смысловому модулю 2	**23**	**6**		**6**	**11**		**24**	**1**		**1**	**22**	
Смысловой модуль 3. Использования систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов для импортозамещенных пищевых продуктов и как элемента конкурентоспособности пищевых продуктов												
Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке.	8	2		1	5		11,15	0,5		0,5	10,15	
Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов по программе импортозамещения.	9,95	2		1	6,95		12	0,5		0,5	11	
Итого по смысловому модулю 3	**17,95**	**4**		**2**	**11,95**		**23,15**	**1**		**1**	**21,15**	
Всего часов	**70,95**	**16**		**14**	**40,95**		**69,15**	**4**		**4**	**61,15**	
Катт						**0,8**						**0,6**
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк						**0,25**						**0,25**
Контроль												**2**
Всего часов	**72**	**16**		**14**	**40,95**	**1,05**	**72**	**4**		**4**	**61,15**	**2,85**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом

10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ - не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Определение целей и задач импортозамещения пищевых продуктов	2	
2	Основные пути и методы государства в политике импортозамещения	2	1
3	Исследование роли различных теорий питания в безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.	2	1
4	Анализ факторов формирования потребительских преимуществ импортозамещенных товаров с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства пищевых продуктов	3	0,5
5	Характеристика мероприятий по позиционированию и продвижению импортозамещенных продуктов питания	3	0,5
6	Определение контрольных критических точек как фактор обеспечения конкурентных преимуществ по показателю безопасности пищевых продуктов	1	0,5
7	Оценка уровня качества конкурентоспособности импортозамещенных продуктов произведенных на предприятиях с сертифицированными системами управления качеством и безопасности пищевых продуктов	1	0,5
	Всего	14	4

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Сущность и виды импортозамещения пищевых продуктов	6	9
2	Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности отечественных пищевых продуктов	6	10
3	Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых	6	9
4	Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости импортозамещения пищевых	5	11

	продуктов		
5	Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности импортозамещенных пищевых продуктов	6	11
6	Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов HACCP как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке	5	10,15
7	Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов	6,95	11
Всего:		**40,95**	**61,15**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- лабораторная работа (тема 1-7)	4	28
- текущий модульный контроль 1-3	24	72
Промежуточная аттестация	*зачет с оценкой*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине по заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- лабораторная работа (тема 1-7)	4	28
- опрос	72	72
Промежуточная аттестация	*зачет с оценкой*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Смысловой модуль 1. Новые технологии в производстве пищевых продуктов

1. Сущность и виды импортозамещения пищевых продуктов
2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности отечественных пищевых продуктов
3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ.
4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости импортозамещения пищевых продуктов

5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности импортозамещенных пищевых продуктов
6. Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке
7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов
8. Определение целей и задач импортозамещения пищевых продуктов
9. Основные пути и методы государства в политике импортозамещения
10. Исследование роли различных теорий питания в безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.
11. Анализ факторов формирования потребительских преимуществ импортозамещенных товаров с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства пищевых продуктов
12. Характеристика мероприятий по позиционированию и продвижению импортозамещенных продуктов питания
13. Определение контрольных критических точек как фактор обеспечения конкурентных преимуществ по показателю безопасности пищевых продуктов
14. Оценка уровня качества конкурентоспособности импортозамещенных продуктов произведенных на предприятиях с сертифицированными системами управления качеством и безопасности пищевых продуктов
15. Сущность и виды импортозамещения и товароведческих аспектов конкурентоспособности пищевых продуктов

Смысловой модуль 2. «**Товароведческие составные формирования конкурентоспособности на основных этапах жизненного цикла продукта**

16. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов
17. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.
18. Определение потребительских преимуществ импортозамещенных товаров с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства пищевых продуктов
19. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности пищевых продуктов в целом и по программе импортозамещения в частности

Смысловой модуль 3. **Использования систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов для импортозамещенных пищевых продуктов и как элемента конкурентоспособности пищевых продуктов**

20. Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке.
21. Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов по программе импортозамещения.
22. Эволюция понятия «конкурентоспособность».
23. Основные понятия, характеризующие конкурентоспособность.
24. Характеристика показателей, определяющие конкурентоспособность изделий из пластических масс.
25. Характеристика показателей, определяющих конкурентоспособность холодильников.
26. Составляющие конкурентоспособности.
27. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения конкурентоспособности товаров.
28. Характеристика показателей, определяющие конкурентоспособность металлической посуды.

29. Характеристика показателей, определяющие конкурентоспособность автоматических стиральных машин.
30. Общий алгоритм оценки конкурентоспособности товаров.
31. Характеристика методов, использующиеся для оценки конкурентоспособности продукции.
32. Характеристика показателей, определяющих конкурентоспособность мебели.
33. Характеристика показателей, определяющих конкурентоспособность посуды из стекла.
34. Моделирование конкурентоспособности товара.
35. Потребности, которые удовлетворяются товарами.
36. Характеристика показателей, определяющие конкурентоспособность керамической посуды.
37. Характеристика показателей, определяющие конкурентоспособность строительных материалов.
38. Факторы, влияющие на поведение потребителей.
39. Сегментация рынка в зависимости от типологии потребителей.
40. Характеристика показателей, определяющие конкурентоспособность посудомоечных машин.
41. Характеристика показателей, определяющие конкурентоспособность лакокрасочных товаров.
42. Характеристика товарных знаков разнообразных зарубежных фирм.
43. Конкуренция, ее сущность и признаки.
44. Характеристика показателей, которые определяют конкурентоспособность синтетических моющих средств.
45. Характеристика показателей, которые определяют конкурентоспособность бытовых кондиционеров .
46. Показатели конкурентоспособности товаров.
47. Критерии конкурентоспособности непродовольственных товаров.
48. Направления повышения конкурентоспособности отечественной продукции.
49. Международные критерии оценки конкурентоспособности товара.
50. Рейтинг товара и методы его вычисления.
51. Имидж товара и факторы, которые его определяют.
52. Взаимосвязь качества и конкурентоспособности непродовольственных товаров.
53. Уровень качества товаров и его стабильность - весомые критерии конкурентоспособности товаров.
54. Порядок и схема оценки конкурентоспособности товаров на стадии проектирования.
55. Информационные источники для оценки конкурентоспособности товаров.
56. Уровень новизны товаров как критерий конкурентоспособности.
57. Принципы оценки конкурентоспособности товаров.
58. Понятие "конкуренция предприятий", "конкурентоспособность товаров" и "показатели конкурентоспособности".
59. Формирование спроса и стимулирование сбыта товаров - их значение в обеспечении конкурентоспособности товаров.
60. Сервисное обслуживание перед продажей и после продажи товаров - неотъемлемая часть
61. повышение уровня конкурентоспособности товаров.
62. Методы оценки и решения относительно конкурентоспособности исследуемого товара
63. по сравнению с товаром - конкурентом.
64. Тенденции развития науки и техники - показатели формирования конкурентоспособности товаров.
65. Параметры, которые характеризуют товары при оценке конкурентоспособности.
66. Стандартизированные и регламентированные показатели качества товаров – составляющие конкурентоспособности товаров.
67. Конкуренция, ее сущность и признаки.
68. Характеристика методов, которые используются для оценки конкурентоспособности продукции.
69. Моделирование конкурентоспособности товара.
70. Потребности, которые удовлетворяются товарами.

71. Факторы, влияющие на поведение потребителей.
72. Рейтинг товара и методы его вычисления.
73. Имидж товара и факторы, которые его определяют.
74. Характеристика методов, которые используются для оценки конкурентоспособности продукции.
75. Подготовить рефераты на следующие тематики
76. Понятие конкурентоспособности и качества товара
77. Конкурентоспособность и качество, их место в стратегии маркетинга
78. Проблемы поддержания качества и конкурентоспособности продукции в рыночных условиях
79. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг.
80. Импортозамещение. Современность и стория возникновения.
81. Факторы импортозамещения
82. Современное состояние имортозамещения в России
83. Современное состояние имортозамещения в странах СНГ
84. История возникновения конкурентоспособности
85. История трансформации питания

Перечень вопросов к зачету с оценкой:

1. Сущность и виды импортозамещения пищевых продуктов.

2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности отечественных пищевых продуктов.

3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ.

4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости импортозамещения пищевых продуктов.

5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности импортозамещенных пищевых продуктов.

6. Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке.

7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий- производителей пищевых продуктов.

8. Определение целей и задач импортозамещения пищевых продуктов.

9. Основные пути и методы государства в политике импортозамещения.

10. Исследование роли различных теорий питания в безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.

11. Анализ факторов формирования потребительских преимуществ импортозамещенных товаров с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства пищевых продуктов.

12. Характеристика мероприятий по позиционированию и продвижению импортозамещенных продуктов питания.

13. Определение контрольных критических точек как фактор обеспечения конкурентных преимуществ по показателю безопасности пищевых продуктов.

14. Оценка уровня качества конкурентоспособности импортозамещенных продуктов произведенных на предприятиях с сертифицированными системами управления качеством и безопасности пищевых продуктов.

15. Сущность и виды импортозамещения и товароведческих аспектов конкурентоспособности пищевых продуктов.
16. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов.
17. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.
18. Определение потребительских преимуществ импортозамещенных товаров с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства пищевых продуктов.
19. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности пищевых продуктов в целом и по программе импортозамещения в частности.
20. Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке.
21. Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий- производителей пищевых продуктов по программе импортозамещения.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
4	4	4	28	4	28	4	4	28	

Примечание. Т1, Т2, … Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды деятельности	**По государственной шкале**
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Стовба, Е. В. Стратегия импортозамещения в агропродовольственном комплексе региона (на материалах Республики Башкортостан) : монография / Е. В. Стовба. — Москва : Дашков и К, 2016. — 157 c. — ISBN 978-5-394-02786-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/71257.html

86. Шлыков, С. Н. Инновации в проектировании пищевых предприятий : учебное пособие / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров. — Ставрополь : АГРУС, 2024. — 92 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/148246.html

Дополнительная литература:

1. Сысоева Е.В. Контроль качества пищевых продуктов : учебное пособие / Сысоева Е.В., Кутырев Г.А., Сысоева М.А.. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2862-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120993.html
2. Дмитриченко, М. И. Фальсификация пищевых продуктов : учебное пособие для вузов / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-4377-0133-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93573.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Хусаинова М.Н. Товароведение пищевых продуктов : учебно-методическое пособие по выполнению практических работ / Хусаинова М.Н.. — Калининград : Западный филиал РАНХиГС, 2019. — 56 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/158449.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Генералова, С. В. Механизм государственного регулирования диверсификации производства аграрной продукции в контексте политики импортозамещения : монография / С. В. Генералова. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2024. — 94 с. — ISBN 978-5-4487-0986-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/140220.html

Учебно-методическое обеспечение

1. Крайнова О.С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Крайнова О.С.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 130 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/76926.html.— ЭБС «IPRbooks»
2. Авдонькина В.В. Конкурентоспособность региона : практикум / Авдонькина В.В.. — Нижний Новгород : Нижегородский институт управления – филиал РАНХиГС, 2019. — 80 с. — ISBN 978-5-00036-233-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/158022.html (дата обращения: 05.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
Мазилкина Е.И. Управление конкурентоспособностью : учебное пособие / Мазилкина Е.И., Паничкина Г.Г.. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 397 с. — ISBN 978-5-4486-0458-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/79818.html (дата обращения: 05.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения:

01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».
6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
9. cyberleninka : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
1.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения лекций	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставная экспозиция натуральных

		образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения натуры зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.
2.	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лабораторных работ:	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200;выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
3.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

15. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Гончарова Татьяна Валериановна	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры товароведения, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специальность «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации, специальность «Государственная служба», квалификация «магистр государственного управления». Диплом кандидата экономических наук КА № 000116	1.Справка о прохождении стажировки № 08/779 от 17.05.2024, 72 часа, ГУП ДНР «Донецкстандарт-метрология», г. Донецк. 2.Удостоверение о прохождении стажировки на базе ФГБНУ «Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко», г. Донецк, с 10.02-07.03.2025 г. в объеме – 72 часа Регистрационный № 98-15/43 от 05 марта 2025 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства

Трудоемкость дисциплины: 2,0 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: возможности и особенности использования технических, товароведческих, технологических аспектов при формировании программы импортозамещения и конкурентоспособности пищевых продуктов на потребительском рынке; современные теории питания и направления разработки пищевых продуктов для диетического, специального, персонифицированного питания; пищевую комбинаторику, факторы пищевой и питательной ценности как направление формирования конкурентных преимуществ; современные традиционные и модифицированные технологии производства пищевых продуктов и возможности их использования для формирования конкурентоспособности пищевых продуктов; современные системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как фактор предоставления конкурентных преимуществ пищевым продуктам в условиях современного продовольственного рынка.

уметь: обосновывать необходимость использования товароведческих составляющих для формирования преимуществ импортозамещения и конкурентоспособности пищевых продуктов; выбирать ингредиенты при разрабатывании пищевых продуктов персонифицированного питания; оценивать питательные свойства пищевых продуктов, которые способны обеспечить конкурентные преимущества импортозамещенной продукции на современном продовольственном рынке; использовать товароведческие составляющие удовлетворения латентных потребностей потребителей;

владеть: товароведно-технологическими аспектами конкурентоспособности на всех этапах жизненного цикла продуктов (производство, обращение, утилизация), использования современных методов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов с целью формирования и обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1$_{ПК-2}$ Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-2}$ Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Модуль 1

Смысловой модуль 1. Товароведение как основа формирования конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов

Тема 1. Сущность и виды импортозамещения и товароведческих аспектов конкурентоспособности пищевых продуктов
Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов
Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.
Смысловой модуль 2. Товароведческие составные формирования конкурентоспособности на основных этапах жизненного цикла продукта
Тема 4. Определение потребительских преимуществ импортозамещенных товаров с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства пищевых продуктов
Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности пищевых продуктов в целом и по программе импортозамещения в частности
Смысловой модуль 3. Использования систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов для импортозамещенных пищевых продуктов и как элемента конкурентоспособности пищевых продуктов.
Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке.
Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов по программе импортозамещения.

Виды учебных занятий по дисциплине:
Лекции, лабораторные занятия
(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Разработчик:
Гончарова Т.В., доцент кафедры
товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
канд. экон. наук



Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д., д.э.н., профессор

