

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 27.10.2025 15:02:02  
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

(подпись)

« 26 » 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.23 КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ  
И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа

направлений подготовки: 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство  
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
(код, наименование)

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства  
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

**Донецк**

**2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Конкурентоспособность сырьевых ресурсов и готовой продукции» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения

Разработчик: Попова Н.А., канд. техн., наук, доцент

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

Протокол от «24» декабря 2025 года № 15

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. Махносов  
(инициалы, фамилия)

Дата «24» декабря 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «26» декабря 2025 года № 7

Председатель

(подпись)

Л. В. Крылова  
(инициалы, фамилия)

© Попова Н.А., 2025 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

# 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Наименование показателя                                                                                                    | Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования            | Характеристика учебной дисциплины                               |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------|
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | очная форма обучения                                            | заочная форма обучения |
| Количество зачетных единиц – 3                                                                                             | Укрупненная группа направлений подготовки<br><u>35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</u><br>(код, название)               | <u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u> |                        |
|                                                                                                                            | Направление подготовки<br><u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u><br>(код, название) |                                                                 |                        |
| Модулей – 1                                                                                                                | Профиль<br><u>Безопасность и экспертиза продукции</u><br><u>сельскохозяйственного хозяйства</u><br>(название)                     | Год подготовки                                                  |                        |
| Смысловых модулей – 3                                                                                                      |                                                                                                                                   | 4-й                                                             | 4-й                    |
| Общее количество часов – 108                                                                                               |                                                                                                                                   | Семестр                                                         |                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | 8-й                                                             | 8-й                    |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | Лекции                                                          |                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | 20 час.                                                         | 8 час.                 |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br><br>аудиторных – 2,5;<br>самостоятельной работы обучающегося – 2,35 | Программа высшего образования – программа бакалавриата                                                                            | Практические, семинарские занятия                               |                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   |                                                                 |                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | Лабораторные занятия                                            |                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | 20 час.                                                         | 8 час.                 |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | Самостоятельная работа                                          |                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | 37,6 час.                                                       | 80,4                   |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | Индивидуальные задания:                                         |                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | 3 ТМК                                                           | контрольная работа     |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   | Форма промежуточной аттестации:<br>(зачет, экзамен)             |                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                   |                                                                 | экзамен                |

\* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)  
для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 40/37,6  
для заочной формы обучения - 16/80,4

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель учебной дисциплины:** приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков для определения сущности товарных индикаторов, и специфических факторов определения и анализа конкурентоспособности пищевых продуктов.

**Задачи учебной дисциплины:** определять и анализировать конкурентоспособность сырьевых ресурсов и пищевых продуктов; исследование влияния товароведческих характеристик товара и процесса его производства на конкурентоспособность предприятий-производителей; определение товароведных составляющих процесса реализации и потребления товаров; обеспечение конкурентных преимуществ предприятиям на основе использования современных систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

## 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.23 «Конкурентоспособность сырьевых ресурсов и готовой продукции» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знания и умения по данной дисциплине необходимы для проведения самостоятельных научных исследований в области товароведения и конкурентоспособности пищевых продуктов и представления результатов в виде практических работ, научного доклада, публикации и др.

Изучение учебной дисциплины базируется на знаниях учебных дисциплин и для ее изучения необходимо знать «Химию», «Товароведные аспекты маркетинга», «Теоретические основы товароведения» и «Основы научных исследований».

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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-1ПК-2 Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства<br>ИДК-2ПК-2 Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства |

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

**знать:** возможности и особенности использования технических, товароведных, технологических аспектов при формировании конкурентоспособности пищевых продуктов на рынке; современные теории питания и направления разработки пищевых продуктов для диетического, специального, персонифицированного питания; пищевую комбинаторика, 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 товароведных составляющих для формирования конкурентоспособности пищевых продуктов; выбирать ингредиенты при

**владеть:** навыком организовать и провести оценку конкурентоспособности; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые учитываются при расчете конкурентоспособности

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

Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции

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

Тема 4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции

Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции

**Смысловой модуль 3. Использование систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как элемента конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции**

Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке

Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов

| Название смысловых модулей, тем                                                                      | Количество часов |                |     |                  |                  |               |             |     |     |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----|------------------|------------------|---------------|-------------|-----|-----|-----|
|                                                                                                      | очная форма      |                |     |                  |                  | заочная форма |             |     |     |     |
|                                                                                                      | Всего            | В том числе    |     |                  |                  | Всего         | В том числе |     |     |     |
|                                                                                                      |                  | л <sup>1</sup> | лаб | инд <sup>4</sup> | СРС <sup>5</sup> |               | л           | лаб | инд | СРС |
| 1                                                                                                    | 2                | 3              | 4   | 5                | 6                | 7             | 8           | 9   | 10  | 11  |
| Модуль 1 Конкурентоспособность продовольственных товаров                                             |                  |                |     |                  |                  |               |             |     |     |     |
| Смысловой модуль 1. Товароведение как основа формирования конкурентных преимуществ пищевых продуктов |                  |                |     |                  |                  |               |             |     |     |     |

|                                                                                                                                                                     |           |           |           |  |           |           |          |          |  |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--|-----------|-----------|----------|----------|--|-----------|
| Тема 1. Сущность и виды товароведных аспектов конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции                                                           | 11        | 4         | 2         |  | 5         | 16        | 2        | 2        |  | 12        |
| Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции                                               | 13        | 4         | 4         |  | 5         | 14        | 2        |          |  | 12        |
| Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ. | 13        | 4         | 4         |  | 5         | 14        |          | 2        |  | 12        |
| <b>Итого по смысловому модулю 1</b>                                                                                                                                 | <b>37</b> | <b>12</b> | <b>10</b> |  | <b>15</b> | <b>44</b> | <b>4</b> | <b>4</b> |  | <b>36</b> |

**Смысловой модуль 2. Товароведные составляющие формирования конкурентоспособности на основных этапах жизненного цикла продукта**

|                                                                                                                                                                                                   |           |          |          |  |           |           |          |          |  |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------|--|-----------|-----------|----------|----------|--|-----------|
| Тема 4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции              | 9         | 2        | 2        |  | 5         | 16        | 2        | 2        |  | 12        |
| Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции | 9         | 2        | 2        |  | 5         | 12        |          |          |  | 12        |
| <b>Итого по смысловому модулю 2</b>                                                                                                                                                               | <b>18</b> | <b>4</b> | <b>4</b> |  | <b>10</b> | <b>28</b> | <b>2</b> | <b>2</b> |  | <b>24</b> |

**Смысловой модуль 3. Использование систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как элемента конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой**

|                                                                                                                                                                                       |             |           |           |             |             |             |          |          |             |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|-----------|-------------|-------------|-------------|----------|----------|-------------|-------------|
| <b>продукции</b>                                                                                                                                                                      |             |           |           |             |             |             |          |          |             |             |
| Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке | 10          | 2         | 2         |             | 6           | 10          |          |          |             | 10          |
| Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения                                                            | 12,6        | 2         | 4         |             | 6,6         | 14,4        | 2        | 2        |             | 10,4        |
| <b>Всего по смысловому модулю 3</b>                                                                                                                                                   | <b>22,6</b> | <b>4</b>  | <b>6</b>  |             | <b>12,6</b> | <b>24,4</b> | <b>2</b> | <b>2</b> |             | <b>20,4</b> |
| <b>Всего по смысловым модулям</b>                                                                                                                                                     | <b>77,6</b> | <b>20</b> | <b>20</b> |             | <b>37,6</b> | <b>96,4</b> | <b>8</b> | <b>8</b> |             | <b>80,4</b> |
| <b>Катт</b>                                                                                                                                                                           | <b>1</b>    |           |           | <b>1</b>    |             | <b>1,2</b>  |          |          | <b>1,2</b>  |             |
| <b>СРэк</b>                                                                                                                                                                           |             |           |           |             |             |             |          |          |             |             |
| <b>ИК</b>                                                                                                                                                                             |             |           |           |             |             |             |          |          |             |             |
| <b>КЭ</b>                                                                                                                                                                             | <b>2</b>    |           |           | <b>2</b>    |             | <b>2</b>    |          |          | <b>2</b>    |             |
| <b>Каттэк</b>                                                                                                                                                                         | <b>0,4</b>  |           |           | <b>0,4</b>  |             | <b>0,4</b>  |          |          | <b>0,4</b>  |             |
| <b>Контроль</b>                                                                                                                                                                       | <b>27</b>   |           |           | <b>27</b>   |             | <b>8</b>    |          |          | <b>8</b>    |             |
| <b>Всего часов</b>                                                                                                                                                                    | <b>108</b>  | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>30,4</b> | <b>37,6</b> | <b>108</b>  | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>11,6</b> | <b>80,4</b> |

Примечания: 1. л – лекции;  
2. п – практические (семинарские) занятия;  
3. лаб – лабораторные занятия;  
4. инд – индивидуальные занятия;  
5. СРС – самостоятельная работа.

**7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены**

**8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

| № п/п | Название темы                                                                                             | Количество часов |               |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
|       |                                                                                                           | очная форма      | заочная форма |
| 1     | Тема 1. Сущность и виды товароведных аспектов конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции | 2                | 2             |
| 2     | Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых                  | 4                |               |

|   |                                                                                                                                                                                                   |           |          |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|   | ресурсов и готовой продукции                                                                                                                                                                      |           |          |
| 3 | Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ.                               | 4         | 2        |
| 4 | Тема 4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции              | 2         | 2        |
| 5 | Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции | 2         |          |
| 6 | Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке             | 2         |          |
| 7 | Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения                                                                        | 4         | 2        |
|   | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                     | <b>20</b> | <b>8</b> |

#### 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

| № п/п | Название темы                                                                                                                                                                                     | Количество часов |               |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
|       |                                                                                                                                                                                                   | очная форма      | заочная форма |
| 1     | Тема 1. Сущность и виды товароведных аспектов конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции                                                                                         | 5                | 12            |
| 2     | Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции                                                                             | 5                | 12            |
| 3     | Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ.                               | 5                | 12            |
| 4     | Тема 4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции              | 5                | 12            |
| 5     | Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции | 5                | 12            |
| 6     | Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой                                                                                                                    | 6                | 10            |

|   |                                                                                                                            |             |             |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
|   | продукции НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке                     |             |             |
| 7 | Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения | 6,6         | 10,4        |
|   | <b>Всего:</b>                                                                                                              | <b>37,6</b> | <b>80,4</b> |

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

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие 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;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа;
  - письменные задания заменяются устным ответом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в 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.
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

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

1. Сущность и виды товароведных аспектов конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции
2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции
3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ.
4. Что представляет собой качество продукции и качество услуги?
5. В чем сущность основных аспектов понимания категории «качество»?
6. Какие причины обуславливают необходимость повышения и обеспечения качества продукции (услуг)?
7. Почему нельзя рассматривать качество изолированно с позиции производителя и потребителя?
8. В чем заключается значение управление качеством на современном этапе?
9. Проанализируйте соотношение таких категорий, как качество, ценность и стоимость.
10. Назовите пять основных этапов управления качеством.
11. Каким требованиям должна удовлетворять система управления качеством?

**Смысловой модуль 2. Товароведные составляющие формирования конкурентоспособности на основных этапах жизненного цикла продукта**

12. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции
13. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции
14. Дайте характеристику основных зарубежных моделей систем управление качеством.
15. В чем различие и сходство понятий «управление качеством» и «менеджмент качества»?
16. Каковы современные подходы и методы управления качеством?
17. Назовите основные стадии развития философии качества.
18. В чем сущность основных направлений развития управления качеством в России применительно к условиям рыночных отношений?
19. Основные принципы и факторы обеспечения качества продукции.
20. Принципы управления качеством продукции и состав функций управления качеством.
21. Особенности управления качеством услуг.

**Смысловой модуль 3. Использование систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как элемента конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции**

22. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке
23. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов
24. Назначение системы качества и основные руководящие документы для ее создания.
25. Назначение и краткая характеристика основных этапов работ по созданию системы качества.
26. Обеспечение функционирования систем качества.
27. Что представляет собой современная квалиметрия и какова ее роль в управлении качеством?
28. В чем сущность основных методов определения численных значений показателей качества?

29. Классифицируйте промышленную продукцию по признакам ее использования и последствиям отказов.
30. Осуществите классификацию видов услуг.
31. Перечислите основные классификационные признаки показателей качества продукции и услуг.
32. Дайте классификацию показателей качества продукции и услуг по важнейшим классификационным признакам.
33. Что представляет собой интегральный показатель качества?

## 12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

| Форма контроля                                                           | Макс. количество баллов |            |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|                                                                          | За одну работу          | Всего      |
| Текущий контроль:                                                        |                         |            |
| - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы 1, 2, 3, 4, 6) | 3                       | 15         |
| - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы 5, 7)          | 2,5                     | 5          |
| - текущий модульный контроль                                             | 20                      | 20         |
| Промежуточная аттестация                                                 | экзамен                 | 60         |
| <b>Итого за семестр</b>                                                  |                         | <b>100</b> |

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

| Форма контроля               | Макс. количество баллов |            |
|------------------------------|-------------------------|------------|
|                              | За одну работу          | Всего      |
| Текущий контроль:            |                         |            |
| - лабораторная работа        | 5                       | 15         |
| - контрольная работа         | 15                      | 15         |
| - текущий модульный контроль | 20                      | 10         |
| Промежуточная аттестация     | экзамен                 | 60         |
| <b>Итого за семестр</b>      |                         | <b>100</b> |

### Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к зачету)

1. Что представляет собой качество продукции и качество услуги?
2. В чем сущность основных аспектов понимания категории «качество»?
3. Какие причины обуславливают необходимость повышения и обеспечения качества продукции (услуг)?
4. Почему нельзя рассматривать качество изолированно с позиции производителя и потребителя?
5. В чем заключается значение управление качеством на современном этапе?
6. Проанализируйте соотношение таких категорий, как качество, ценность и стоимость.
7. Назовите пять основных этапов управления качеством.
8. Каким требованиям должна удовлетворять система управления качеством?
9. Какими достоинствами обладали отечественные системы управления качеством труда (БИП, КАНАРСПИ, НОРМ, СБТ)?
10. В чем сущность комплексных систем управление качеством?

11. Определите место целевой системы управления качеством в системе управления предприятием (организацией).
12. Дайте характеристику основных зарубежных моделей систем управления качеством.
13. В чем различие и сходство понятий «управление качеством» и «менеджмент качества»?
14. Каковы современные подходы и методы управления качеством?
15. Назовите основные стадии развития философии качества.
16. В чем сущность основных направлений развития управления качеством в России применительно к условиям рыночных отношений?
17. Основные принципы и факторы обеспечения качества продукции.
18. Принципы управления качеством продукции и состав функций управления качеством.
19. Особенности управления качеством услуг.
20. Анализ определения термина «обеспечение качеством».
21. Соотношение между понятиями «обеспечение качества» и «управление качеством».
22. Анализ термина «система качества» и его основные особенности. Составные элементы системы качества.
23. Назначение системы качества и основные руководящие документы для ее создания.
24. Назначение и краткая характеристика основных этапов работ по созданию системы качества.
25. Обеспечение функционирования систем качества.
26. Что представляет собой современная квалиметрия и какова ее роль в управлении качеством?
27. В чем сущность основных методов определения численных значений показателей качества?
28. Классифицируйте промышленную продукцию по признакам ее использования и последствиям отказов.
29. Осуществите классификацию видов услуг.
30. Перечислите основные классификационные признаки показателей качества продукции и услуг.
31. Дайте классификацию показателей качества продукции и услуг по важнейшим классификационным признакам.
32. Что представляет собой интегральный показатель качества?
33. Какие типовые методы оценки чаще применяют при проведении оценки уровня качества продукции и услуг?
34. Какова сущность дифференциального, комплексного и смешанного методов оценки уровня качества?
35. Что такое конкурентоспособность товара?
36. Назовите способы оценки конкурентоспособности товара.
37. Перечислите этапы количественной оценки конкурентоспособности товара.
38. Из чего складывается интегральный показатель конкурентоспособности товара?
39. В чем особенности определения конкурентоспособности услуг?
40. Назовите основные принципы и факторы конкурентоспособности товара.
41. Какие показатели используются для оценки конкурентоспособности товара?
42. Перечислите основные статистические методы контроля качества. Какова их цель?
43. Как увязать показатели потребительского и производственного качества.
44. Назовите характеристика партии изделий при контроле по альтернативному признаку.
45. Какие задачи решает статистический приемочный контроль по альтернативному признаку и какие его стандарты существуют?
46. Какую роль играют контрольные карты в системе методов управления качеством?
47. Для каких целей используются контрольные карты Шухарта?
48. Какова роль стандартизации в управлении качеством?
49. Какие основные стандарты включены в Государственную систему стандартизации РФ?
50. Что представляет собой сертификация продукции и услуг?

51. В чем различие и сходство понятий «сертификация» и «соответствие»?
52. Какие виды сертификатов вы знаете?
53. Перечислите основные виды документации по качеству, применяемые предприятиями/компаниями.
54. Перечислите виды нормативных документов РФ в области сертификации.
55. Определите наиболее актуальные направления деятельности менеджеров по управлению качеством.
56. В чем сущность непрерывного обучения и повышения квалификации в области обеспечения качества и управление им?

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

| Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл |    |    |                      |     |                      |      | Итого текущий контроль, балл | Итоговый контроль (экзамен), балл | Сумма, балл |
|-----------------------------------------------------|----|----|----------------------|-----|----------------------|------|------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| Смысловой модуль № 1                                |    |    | Смысловой модуль № 2 |     | Смысловой модуль № 3 |      |                              |                                   |             |
| T1                                                  | 40 | 60 | 100                  | T5  | T6                   | T7   | 40                           | 60                                | 100         |
| 3                                                   | 3  | 3  | 3                    | 2,5 | 3                    | 22,5 |                              |                                   |             |

Примечание. T1, T2, ... T7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале  | Определение                                                                                  |
|-----------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 90-100                                        | «Отлично» (5)             | отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей                       |
| 80-89                                         | «Хорошо» (4)              | хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)  |
| 75-79                                         |                           | хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)  |
| 70-74                                         | «Удовлетворительно» (3)   | удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков                      |
| 60-69                                         |                           | удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии                            |
| 35-59                                         | «Неудовлетворительно» (2) | неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации                                    |
| 0-34                                          |                           | неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией) |

### 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70618.html>
2. Мухутдинова, С. М. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров : учебное пособие / С. М. Мухутдинова, А. Н. Караулова. — Москва : Российская таможенная академия,

2015. — 158 с. — ISBN 978-5-9590-0862-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html>

#### **Дополнительная:**

1. Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2015. — 97 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65320.html>
2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 527 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>
3. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 334 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4171.html>
4. Куликова, Н. Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе : учебное пособие / Н. Р. Куликова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 169 с. — ISBN 978-5-394-00732-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/747.html>

#### **Учебно-методические издания:**

1. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70618.html>
2. Мухутдинова, С. М. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров : учебное пособие / С. М. Мухутдинова, А. Н. Караулова. — Москва : Российская таможенная академия, 2015. — 158 с. — ISBN 978-5-9590-0862-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html>
3. Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://disant.donnuet.education/>

#### **Электронные ресурсы:**

1. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61281.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Экспертиза грибов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4164.html>.— ЭБС «IPRbooks»

## **15. 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. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информиио», [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, сор. 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, сор. 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, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
7. Book on line : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.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, сор. 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://liberarea.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.donpuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

## 16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ п дисциплине «Конкурентоспособность продовольственных товаров».

| №<br>п/п | Наименование<br>лабораторий и<br>специализированных<br>кабинетов,<br>их площадь, м <sup>2</sup>                                   | Перечень оборудования, количество                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения лекций                                      | 30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы BT 200.                                                                            |
| 2.       | Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения практических занятий                        | 18 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран. 30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы BT 200. |
| 3.       | Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения консультаций по курсовым работам и экзамену | 30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы BT 200                                                                             |
| 4.       | 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.).                                                                                                                                                           |

# 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Фамилия, имя, отчества       | Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; 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*                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Попова Наталья Александровна | По основному месту работы                                                                                                                                                      | Должность- доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент | Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215 | 1. Сертификат №323776S23, 13.02.2024, семинар 15 ч. ООО "Высшая школа делового администрирования", Екатеринбург<br>2. Сертификат №0000002437 (2213), 03.04.2024, Вебинар 2ч. ООО "Цифровизация плюс", Санкт-Петербург<br>3. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк |

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.12.01 КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
(код и наименование)

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов  
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

**знать:** возможности и особенности использования технических, товароведных, технологических аспектов при формировании конкурентоспособности пищевых продуктов на рынке; современные теории питания и направления разработки пищевых продуктов для диетического, специального, персонифицированного питания; пищевую комбинаторика, 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 товароведных составляющих для формирования конкурентоспособности пищевых продуктов; выбирать ингредиенты при разработке пищевых продуктов персонифицированного питания; оценивать питательные свойства пищевых продуктов, которые способны обеспечить конкурентные преимущества на современном продовольственном рынке; использовать товароведные составляющие удовлетворения латентных потребностей потребителей; обеспечивать товароведно-технологические аспекты конкурентоспособности на всех этапах жизненного цикла продуктов (производство, оборот, утилизация), использование современных методов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов с целью формирования и обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов.

**владеть:** навыком организовать и провести оценку конкурентоспособности; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые учитываются при расчете конкурентоспособности

обладать компетенциями:

| <i>Код и наименование компетенции</i>                                                                                                         | <i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИДК-1пк-2 Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства | ИДК-1пк-2 Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства |
| ИДК-2пк-2 Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства                                                        | ИДК-2пк-2 Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства                                                        |

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

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

Тема 1. Сущность и виды товароведных аспектов конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции

Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции

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

Смысловой модуль 2. Товароведные составляющие формирования конкурентоспособности на основных этапах жизненного цикла продукта

Тема 4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции

Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции

Смысловой модуль 3. Использование систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как элемента конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции

Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке

Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации: \_\_\_\_\_ экзамен  
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Попова Н.А., доцент кафедры товароведения  
продовольственных товаров и экспертизы  
продукции сельского хозяйства  
к.т.н., доцент

Зав. кафедрой товароведения продовольственных  
товаров и экспертизы продукции  
сельского хозяйства

Малыгина В.Д.,  
док. экон. наук, профессор

