

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 30.12.2025 14:48:23
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 » 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.09 ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
(код, наименование)

Программа высшего образования – магистерская программа

Направление подготовки: 38.04.07 Товароведение
(код, наименование)

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 2 курс

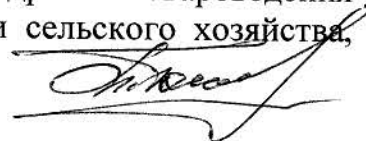
Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Импортозамещение и конкурентоспособность продуктов питания» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

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

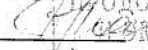
Разработчик: Гончарова Т.В., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд.экон.наук.



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

Протокол от «24» февраля 2025 года № 15

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

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

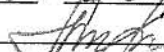
Дата « 24 » февраля 2025 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Гончарова Т.В., 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/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	<u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u>	
	Направление подготовки 38.04.07 Товароведение (код, название)		
Модулей – 1	Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		2-й	2-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		3-й	4-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 1,7 самостоятельной работы обучающегося – 2,5	Программа высшего образования – программа магистратуры	Лекции	
		16 час.	6 час.
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		16 час.	4 час.
		Самостоятельная работа	
		45,8 час.	86,7 час.
		Индивидуальные задания*:	
		3 ТМК	АПР
		Форма промежуточной аттестации:	
		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 – 32/45,8
для заочной формы обучения – 10/86,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: 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: 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.09 «Импортозамещение и конкурентоспособность продуктов питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений профессионального цикла ОПОП ВО. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

В результате освоения предшествующих дисциплин студенты должны:

знать:

- общую характеристику процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, средств их реализации, программного обеспечения и технологии программирования;

- общие представления о деятельности торговых организаций, полученные на базе личного опыта покупателя

уметь:

- производить расчеты математических величин;

- осуществлять процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, пользоваться локальными и глобальными сетями ЭВМ.

Усвоению «Импортозамещение и конкурентоспособность продуктов» предшествуют такие дисциплины как «Организация торговли», «Внешнеэкономическая деятельность предприятий», «Экономика торговли», «Товароведение», «Сертификация товаров», «Идентификация и кодирование товаров».

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:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу	ИДК-2 _{ПК-1} Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары.

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, персонализированного 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 персонализированного 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 УЧЕБНОЙ 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. Использование 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
л		п	лаб.	инд	с.р.с	л		п	лаб	инд	с.р.с	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
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	8	2		2		4	11,5	0,5		-		11
Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов	9	2		2		5	12,5	0,5		-		12
Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ	9	2		2		5	13	1		1		11

импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.												
Итого по смысловому модулю 1	26	6		6		14	37	2		1		34
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	13	3		3		7	14	1		1		12
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	13	3		3		7	15	1		1		13
Итого по смысловому модулю 2	26	6		6		14	29	2		2		25
Смысловой модуль 3. Использование 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.	12,8	2		2		8,8	14,7	1		-		13,7
Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью	13	2		2		9	16	1		1		14

пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов по программе импортозамещения.											
Итого по смысловому модулю 3	25,8	4		4		17,8	30,7	2		1	27,7
<i>Всего часов</i>	<i>77,1</i>	<i>16</i>		<i>16</i>		<i>45,8</i>	<i>96,7</i>	<i>6</i>		<i>4</i>	<i>86,7</i>
<i>Катт</i>					<i>0,8</i>						<i>0,9</i>
<i>СРЭК</i>											
<i>ИК</i>											
<i>КЭ</i>					<i>2</i>						<i>2</i>
<i>Каттэк</i>					<i>0,4</i>						<i>0,4</i>
<i>Контроль</i>					<i>27</i>						<i>8</i>
Всего часов	108	16		16	30,2	45,8	108	6		4	11,3 86,7

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

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	-
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	1
5	Характеристика мероприятий по позиционированию и продвижению импортозамещенных продуктов питания	3	1
6	Определение контрольных критических точек как фактор обеспечения конкурентных преимуществ по показателю безопасности пищевых продуктов	2	-

7	Оценка уровня качества конкурентоспособности импортозамещенных продуктов произведенных на предприятиях с сертифицированными системами управления качеством и безопасности пищевых продуктов	2	1
	Всего	16	4

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Сущность и виды импортозамещения пищевых продуктов	4	11
2	Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности отечественных пищевых продуктов	5	12
3	Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых	5	11
4	Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости импортозамещения пищевых продуктов	7	12
5	Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности импортозамещенных пищевых продуктов	7	13
6	Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке	8,8	13,7
7	Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов	9	14
Всего:		45,8	86,7

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. 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. Использование 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. Импортзамещение. Современность и история возникновения.
81. Факторы импортзамещения
82. Современное состояние импортзамещения в России
83. Современное состояние импортзамещения в странах СНГ
84. История возникновения конкурентоспособности
85. История трансформации питания

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: 1-7) - текущий модульный контроль (опрос)	1 11	7 33
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа(1-7) - контрольная работа	4 4	36 4
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Перечень вопросов к экзамену:

1. Сущность и виды импортзамещения 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 HACCP 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 HACCP 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.
-

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							Сумма, балл	Итогов ый кон троль (экза мен), балл	Сумма , балл
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	40	60	100
1	1	12	1	12	1	12			

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

Курсовая работа по дисциплине

Пояснительная записка	Иллюстрированная часть	Защита работы	Сумма в баллах
до 40 баллов	до 30 баллов	до 30 баллов	100

Тематика курсовых работ по дисциплине
«Импортозамещение и конкурентоспособность продуктов питания»

1. Теория импортозамещения в развитии потребительского рынка Донецкой Народной Республики.
2. Конкурентоспособность молочных товаров в системе импортозамещения.
3. Конкурентоспособность мясных товаров в системе импортозамещения
4. Конкурентоспособность рыбных товаров в системе импортозамещения
5. Конкурентоспособность зерномучных товаров в системе импортозамещения
6. Конкурентоспособность жировых товаров в системе импортозамещения
7. Конкурентоспособность кондитерских товаров в системе импортозамещения
8. Конкурентоспособность плодоовощных товаров в системе импортозамещения
9. Повышение конкурентоспособности молочных товаров: аспект импортозамещения.
10. Повышение конкурентоспособности мясных товаров: аспект импортозамещения.
11. Повышение конкурентоспособности рыбных товаров: аспект импортозамещения.
12. Повышение конкурентоспособности зерномучных товаров: аспект импортозамещения.
13. Повышение конкурентоспособности жировых товаров: аспект импортозамещения.
14. Повышение конкурентоспособности кондитерских товаров: аспект импортозамещения.
15. Повышение конкурентоспособности плодоовощных товаров: аспект импортозамещения.
16. Концептуальные и стратегические направления повышения импортозамещения продовольственных товаров в Донецкой Народной Республике.
17. Конкурентоспособность как механизм импортозамещения в Донецкой Народной Республике.
18. Механизмы и инструменты создания эффективной системы импортозамещения в Донецкой Народной Республике.
19. Механизмы защиты национальных интересов в области импортозамещения в

Донецкой Народной Республике.

20. Методология повышения конкурентоспособности пищевых продуктов в стратегии импортозамещения различных видов продовольственных товаров.

21. Обеспечение конкурентоспособности пищевых продуктов в сфере импортозамещения в Донецкой Народной Республике.

22. Анализ и оценка состояния импортозамещения молочных товаров на потребительском рынке Донецкой Народной Республики.

23. Анализ и оценка состояния импортозамещения мясных товаров на потребительском рынке Донецкой Народной Республики.

24. Анализ и оценка состояния импортозамещения рыбных товаров на потребительском рынке Донецкой Народной Республики.

25. Анализ и оценка состояния импортозамещения кондитерских товаров на потребительском рынке Донецкой Народной Республики.

26. Анализ и оценка состояния импортозамещения плодоовощных товаров на потребительском рынке Донецкой Народной Республики.

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. Азоев Г. Л., Челенков А. П. Конкурентные преимущества фирмы. - М., 2005. - 459 с.

Николаева М. А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов: товарный справочник / М. А. Николаева, Д. С. Лычников, А. Н. Неверов. - М. : Экономика, 1996. - 108 с.

2. Светуныков С.Г., Киндеева В.Н., Салихова Я.Ю. Сегментный подход и переориентация теории конкуренции / Под ред. проф. С.Г. Светуныкова. Монография. - СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2006. - 412 с.

Дополнительная

1. Герасимова В. А., Белокурова Е. С., Выговтов А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. - СПб.: Питер, 2005. - 416 с.
2. Дмитриченко М. И., Пилипенко Т. А. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. — СПб.: Питер, 2004. - 352 с.
3. Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учеб. пособие / Т. Ю. Дуборасова. - М. : Издат.-книготорг. центр «Маркетинг», 2001. - 230 с.
4. Дунченко Н.И., Храмцов А.Г. и др. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 488 с.
5. Заикина В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учеб.- практ. пособие / В. И. Заикина. - М. : Дашков и Ко, 2010. - 142 с.
6. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. Учебник 3-е издание доп.-М.: Дашков и К, 2008 г. - 288 с.
7. Коснырева Л.М., Криштафович в.И., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров Учебник для студ. высш. учеб. заведений - М.: Издательский центр "Академия", 2005. - 320 с.
8. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Уч. пособие / Л. С. Микулович, Д. П. Лисовская. - Минск: Высш. шк., 2009. - 480 с.
9. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность./Под общ. Ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2005. - 311 с.

Электронные ресурсы

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. Киселева Е.Н. Рынок продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киселева Е.Н., Власова О.В., Коннова Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: Вузовский учебник, 2009.— 134 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/935.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. амбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс]/ Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 316 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14081.html>.— ЭБС «IPRbooks»

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

- 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 lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 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, 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://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 УЧЕБНОЙ 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; выставочная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения природы 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.).

16. 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*
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	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 110400005379, 72 часа, от 25.02.2020. Филиал Ухтинского государственного технического университета (г. Усинске Р.Ф.), Усинск.</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации №110400009504, 72 часа, от 28.02.2022. Филиал Ухтинского государственного технического университета (г. Усинске Р.Ф.), Усинск.</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации от 14.09.2022, № 612400025659, 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону.</p> <p>4. Справка о прохождении стажировки № 08/779 от 17.05.2024, 72 часа, ГУП ДНР «Донецкстандартметрология», г. Донецк.</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.09 ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
(код и наименование)

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной 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, персонафицированного 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 персонафицированного 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.

обладать компетенциями:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-2 _{ПК-1} Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары.

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. Использование 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.

Форма промежуточной аттестации: экзамен
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Гончарова Т.В., к.э.н., доцент



Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

