

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:56:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b2

**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

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л. В. Крылова
Л. В. Крылова

« 28 » 02 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ
И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Укрупненная группа направления подготовки: 35.00.00 Сельское, лесное и
рыбное хозяйство
(код, наименование)

Программа высшего образования – бакалавриат

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

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья
и пищевых продуктов

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 2 курс

заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Импортозамещение и конкурентоспособность пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Гончарова Т.В., доцент кафедры товароведения, канд. экон. наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от «19» 02 2024 года № 11

Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата «27»



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «18» 02 2024 года № 7

Председатель

(подпись)



Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Гончарова Т.В., 2024 год

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство (код, название)	Факультативная дисциплина	
	Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Модулей – 1	Профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		2-й	3-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		3-й	5-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 1,4 самостоятельной работы обучающегося – 2,5	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		14 час.	2 час.
		Практические, семинарские занятия	
		-	час.
		Лабораторные занятия	
		12 час.	2 час.
		Самостоятельная работа	
		45,05 час.	67,45 час.
Индивидуальные задания*:			
3 ТМК			
Форма промежуточной аттестации:			
Зачет с оценкой	Зачет с оценкой		

* 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 – 26/45,05

для заочной формы обучения – 4/67,45

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 ФТД.02 Импортозамещение и конкурентоспособность пищевых продуктов входит в факультативную часть учебного плана направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов).

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-9. Способность к формированию и развитию взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, нормативных документов по стандартизации, условий договоров	ИДК-1 _{ПК-9} Использует специфику нормативных документов по стандартизации и условий договоров, взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики ИДК-2 _{ПК-9} Умеет формировать и развивать взаимоотношения между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, составлять договора различных типов ИДК-3 _{ПК-9} Владеет методами изучения, формирования и развития взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

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

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

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

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

выбирать ингредиенты при разрабатывании пищевых продуктов персонифицированного питания;

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

использовать товароведческие составляющие удовлетворения латентных потребностей потребителей;

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

5. ПРОГРАММА 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					
	все го	в том числе					все го	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	6	1		1		4	8			1		7
Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов	8	2		1		5	7					7
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.	8	1		2		5	8					8
Итого по смысловому модулю 1	22	4		4		14	23			1		22
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	12	2		3		7	12			1		11
Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и	13	3		2		8	12,45	1				11,45

продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности пищевых продуктов в целом и по программе импортозамещения в частности												
Итого по смысловому модулю 2	25	5		5		15	24,45	1		1		22,45
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	3		1		8	11					11
Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов по программе импортозамещения.	12,0 5	2		2		8,05	13	1				12
Итого по смысловому модулю 3	24,0 5	5		3		16,05	24	1				23
Всего часов		14		12		45,05	71,45	2		2		67,45
Катт					0,7						0,3	
СРЭК												
ИК												
КЭ												
КаттЭК					0,25						0,25	
Контроль												
Всего часов	72	14		12	0,95	45,05	72	2		2	0,55	67,45

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СРС – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ - не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Определение целей и задач импортозамещения пищевых продуктов	1	1
2	Основные пути и методы государства в политике импортозамещения	1	
3	Исследование роли различных теорий питания в безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ импортозамещенных пищевых продуктов в том числе.	2	
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	2	
6	Определение контрольных критических точек как фактор обеспечения конкурентных преимуществ по показателю безопасности пищевых продуктов	1	
7	Оценка уровня качества конкурентоспособности импортозамещенных продуктов произведенных на предприятиях с сертифицированными системами управления качеством и безопасности пищевых продуктов	2	
	Всего	12	2

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Сущность и виды импортозамещения пищевых продуктов	4	7
2	Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности отечественных пищевых продуктов	5	7
3	Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых	5	8
4	Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости импортозамещения пищевых продуктов	7	11
5	Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности импортозамещенных	8	11,45

	пищевых продуктов		
6	Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке	8	11
7	Внедрение систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как основа обеспечения конкурентоспособности предприятий-производителей пищевых продуктов	8,05	12
Всего:		45,05	67,45

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, используемые 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 (тема 1-7)	4	28
- текущий модульный контроль 1-3	24	72
Промежуточная аттестация	<i>зачет с оценкой</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине по заочной форме обучения

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

Перечень вопросов к зачету с оценкой:

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

технологий производства пищевых продуктов.

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

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

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

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл
Смысловый модуль № 1			Смысловый модуль № 2		Смысловый модуль № 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
4	4	4	28	4	28	4	4	28	100

Примечание. T1, T2, ... T9 – 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. 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., Вытовтов 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

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL:<http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.
3. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.
4. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007– . – URL:<http://www.iprbookshop.ru>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2024. – URL:<https://e.lanbook.com/> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2024. – URL:<https://seb.e.lanbook.com/> – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.
7. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2024. – URL:<https://polpred.com>. – Текст : электронный.
8. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017– . – URL:<https://bookonlime.ru>. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
9. Информо : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издательский дом «Информо», 2009– . – URL: <https://www.informio.ru>. – Текст : электронный.
10. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL:<https://biblioclub.ru/> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL:<http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL:<http://library.fa.ru/> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL:<https://library.lib.sfedu.ru/> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, сор. 2000–2024. – URL:<https://elibrary.ru>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семякин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL:<http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. – Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL:<https://rusneb.ru/> – Текст. Изображение : электронные.

16.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 натуре 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.).

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*
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 и товарами», товаровед высшей квалификации, специальность «Государственная служба», квалификация «магистр государственного управления». Диплом кандидата экономических наук КА № 000116	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации 110400005379 от 25.02.2020 «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельной основе», 72 ч. Филиал Ухтинского государственного технического университета, г. Усинск Р.Ф.</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации 110400009504 от 28.02.2022 «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», 72 ч. Филиал Ухтинского государственного технического университета, г. Усинск Р.Ф.</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
ФТД.02 ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ
И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Трудоемкость учебной дисциплины: 2,0 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, персонифицированного питания; пищевую комбинаторику, факторы пищевой и питательной ценности как направление формирования конкурентных преимуществ; современные традиционные и модифицированные технологии производства пищевых продуктов и возможности их использования для формирования конкурентоспособности пищевых продуктов; современные системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как фактор предоставления конкурентных преимуществ пищевым продуктам в условиях современного продовольственного рынка.

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

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

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-9. Способность к формированию и развитию взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, нормативных документов по стандартизации, условий договоров	ИДК-1 _{ПК-9} Использует специфику нормативных документов по стандартизации и условий договоров, взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики ИДК-2 _{ПК-9} Умеет формировать и развивать взаимоотношения между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, составлять договора различных типов ИДК-3 _{ПК-9} Владеет методами изучения, формирования

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	и развития взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики

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: _____ зачет с оценкой _____

Разработчик:

Гончарова Т.В., доцент кафедры товароведения
канд. экон. наук

Зав. кафедрой товароведения
Малыгина В.Д., д.э.н., профессор

