Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:11:56
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7a24a6f4aa271b2

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)
«15» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 ТОВАРОВЕДНЫЕ АСПЕКТЫ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа
направлений подготовки 38.00.00 Экономика
(код, наименование)

Образовательная программа
высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки: 38.04.07 Товароведение
(код, наименование)

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс: очная форма обучения 1 курс
заочная форма обучения 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, магистерской программе: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

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

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

Протокол от «17» февраля 2026 года № 14

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

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

Дата «17» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

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

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3,0;
самостоятельной работы обучающегося – 4,1</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>65,8 час.</td><td>118,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК/КР</td><td>КР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

* 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 – 48/65,8

для заочной формы обучения – 14/118,7

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков для определения сущности товарных индикаторов, и специфических факторов определения и анализа конкурентоспособности пищевых продуктов.
Задачи дисциплины: определять и анализировать конкурентоспособность сырьевых ресурсов и пищевых продуктов; исследование влияния товароведческих характеристик товара и процесса его производства на конкурентоспособность предприятий-производителей; определение товароведных составляющих процесса реализации и потребления товаров; обеспечение конкурентных преимуществ предприятиям на основе использования современных систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1В.05 «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

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

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

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-2пк-$_1$ Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары.

В результате изучения дисциплины студент должен

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

уметь: обосновывать необходимость использования товароведных составляющих для формирования конкурентоспособности пищевых продуктов; выбирать ингредиенты при разработке пищевых продуктов персонифицированного питания; оценивать питательные

свойства пищевых продуктов, которые способны обеспечить конкурентные преимущества на современном продовольственном рынке; использовать товароведные составляющие удовольствие латентных потребностей потребителей; обеспечивать товароведно-технологические аспекты конкурентоспособности на всех этапах жизненного цикла продуктов (производство, оборот, утилизация), использование современных методов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов с целью формирования и обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов.

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

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	очная форма					заочная форма				
	Всего	В том числе				Всего	В том числе			
		л[1]	п[2]	СР[4]	Пр[5]		л	п[2]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	**7**	8	9	10	11
Модуль 1 Конкурентоспособность продовольственных товаров										
Смысловой модуль 1. Товароведение как основа формирования конкурентных преимуществ пищевых продуктов										
Тема 1. Сущность и	14	2	4	8		16	2		14	

виды товароведных аспектов конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции										
Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции	14	2	4	8		16		2	14	
Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ.	14	2	4	8		16		2	14	
Итого по смысловому модулю 1	***42***	***6***	***12***	***24***		***48***	***2***	***4***	***42***	
Смысловой модуль 2. Товароведные составляющие формирования конкурентоспособности на основных этапах жизненного цикла продукта										
Тема 4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции	19	3	6	10		21		2	19	
Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции	19	3	6	10		21	2		19	
Итого по смысловому модулю 2	***38***	***6***	***12***	***20***		***42***	***2***	***2***	***38***	
Смысловой модуль 3. Использование систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов как элемента конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции										

Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке	16	2	4	10		21		2	19	
Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения	17,8	2	4	11,8		21,7	2		19,7	
Всего по смысловому модулю 3	***33,8***	***4***	***8***	***21.8***		***42,7***	***2***	***2***	***38,7***	
Всего по смысловым модулям	**113,8**	**16**	**32**	**65,8**		**132,7**	**6**	**8**	**118,7**	
Катт	**0,8**				**0,8**	**0,9**				**0,9**
СРэк										
ИК										
КЭ	**2**				**2**	**2**				**2**
Каттэк	**0,4**				**0,4**	**0,4**				**0,4**
Контроль	**27**				**27**	**8**				**8**
Всего часов	**144**	**16**	**32**	**65,8**	**30,2**	**144**	**6**	**8**	**118,7**	**11,3**

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

7. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Сущность и виды товароведных аспектов конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции	4	

2	Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции	4	2
3	Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ.	4	2
4	Тема 4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции	6	2
5	Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции	6	
6	Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции HACCP как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке	4	2
7	Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения	4	
	Всего:	**32**	**8**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Сущность и виды товароведных аспектов конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции	8	14
2	Тема 2. Современные теории питания как основа обеспечения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции	8	14
3	Тема 3. Пищевая комбинаторика. Основы формирования пищевой и питательной ценности и безопасности пищевых продуктов с целью предоставления конкурентных преимуществ.	8	14
4	Тема 4. Определение потребительских предпочтений с целью обоснования необходимости использования современных методов и технологий производства сырьевых ресурсов и готовой продукции	10	19
5	Тема 5. Использование современных методов производства, транспортировки, хранения и продажи как эффективная составляющая формирования конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции	10	19

6	Тема 6. Внедрение системы управления безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции НАССР как основа обеспечения конкурентных преимуществ на современном продовольственном рынке	10	19
7	Тема 7. Внедрение систем управления качеством и безопасностью сырьевых ресурсов и готовой продукции как основа обеспечения	11,8	19,7
	Всего:	**65,8**	**118,7**

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

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

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

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

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

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

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

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

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

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

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы 1, 2,3, 4, 6) - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы 5, 7) - текущий модульный контроль	 3 5 5	 15 10 15
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - лабораторная работа - текущий модульный контроль	 4 16	 24 16
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)

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

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

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

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1			**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**		**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	40	60	100
3	3	8	3	10	3	10			

Примечание. Т1, Т2, ... Т7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 c. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70618.html

2. Мухутдинова, С. М. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров : учебное пособие / С. М. Мухутдинова, А. Н. Караулова. — Москва : Российская таможенная академия, 2015. — 158 c. — ISBN 978-5-9590-0862-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/69820.html

Дополнительная литература:

1. Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2015. — 97 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/65320.html

2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 527 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4167.html

3. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 334 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4171.html

4. Куликова, Н. Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе : учебное пособие / Н. Р. Куликова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 169 c. — ISBN 978-5-394-00732-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/747.html

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.

2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.

3. 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 авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система
«Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.

6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО
«Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом
«Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.

9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. - ООО
«Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва :

Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст
: электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.
-Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.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.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых продуктов».

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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
	4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения практических занятий	проектор, экран. 30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
3.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения консультаций по курсовым работам и экзамену	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200
4.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее –	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*

	договор ГПХ)			
Попова Наталья Александровна	По основному месту работы	Должность-доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215	1. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк 2. Удостоверение о прохождении стажировки № 98-15/45 от 05 марта 2025г (72 часа) Программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства Протокол от «28» января 2025года № 12 3.Диплом о профессиональной переподготовке № 0006916, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» по программе «Менеджмент в образовании» 324 часа Протокол от «22» сентября 2025года № 3

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 ТОВАРОВЕДНЫЕ АСПЕКТЫ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
(код и наименование)

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

Трудоемкость учебной дисциплины: 4,0 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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

уметь: обосновывать необходимость использования товароведных составляющих для формирования конкурентоспособности пищевых продуктов; выбирать ингредиенты при разработке пищевых продуктов персонифицированного питания; оценивать питательные свойства пищевых продуктов, которые способны обеспечить конкурентные преимущества на современном продовольственном рынке; использовать товароведные составляющие удовольствие латентных потребностей потребителей; обеспечивать товароведно-технологические аспекты конкурентоспособности на всех этапах жизненного цикла продуктов (производство, оборот, утилизация), использование современных методов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов с целью формирования и обеспечения конкурентоспособности пищевых продуктов.

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

обладать компетенциями:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-2пк-$_1$ 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 дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Форма промежуточной аттестации: _____экзамен_____

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

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