



Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» в Ташкентской области Республики Узбекистан

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель исполнительного директора

_____ Д.С. Джумонов

Рабочая программа дисциплины

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Конкурентоспособность продукции животного происхождения и водных биоресурсов

Направление

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

Автор:

к.с/х.н., доцент, Сергазиева Ольга Дмитриевна

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	54	54	54	54
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.с/х.н., Доцент, Сергазиева Ольга Дмитриевна _____

Рецензент(ы):

д.т.н., Профессор, Цибизова Мария Евгеньевна _____

Рабочая программа дисциплины

Конкурентоспособность продукции животного происхождения и водных биоресурсов

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

утвержденного учёным советом вуза от 21.01.2021 протокол № 5

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 27 августа 2022 г. № 1

Зав. кафедрой Амантурдиев Гулом Балкибаевич

Председатель УМС _____ Д.С. Джумонов

Протокол от 27 августа 2022 г. № 1

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС _____ Д.С. Джумонов

Протокол № 4 от 26.08. 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 25 августа 2023 г. № 11

Зав. кафедрой Амантурдиев Гулом Балкибаевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС

_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Программа дисциплины содержит необходимые теоретические и практические знания, показывающие профессиональную значимость теоретических и практических умений в области оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для формирования навыков в условиях, моделирующих профессиональную деятельность бакалавров.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Разработка и реализация проектов в перерабатывающей отрасли
2.1.2	Технологическая практика
2.1.3	Ознакомительная практика
2.1.4	Введение в профессию
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы разработки нормативных документов отрасли
2.2.2	Производственно-технологическая практика
2.2.3	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.4	Проектирование предприятий отрасли
2.2.5	Технологическое оборудование пищевых производств
2.2.6	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.7	Экономика и организация предприятий отрасли
2.2.8	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.9	Преддипломная практика
2.2.10	Производственная логистика на пищевом предприятии

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПК-6: Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продуктов питания**

Знать:	
Уровень 1	знание показателей эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знание показателей эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание показателей эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано без ошибок и неточностей
Уметь:	
Уровень 1	умение применять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения производства новой продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение применять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения производства новой продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение применять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения производства новой продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	навыки применения передовых технологий для повышения эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки применения передовых технологий для повышения эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки применения передовых технологий для повышения эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы без ошибок и неточностей

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные понятия и методы расчета в области оценки конкурентоспособности, анализа спроса и стимулирования сбыта продуктов животного происхождения, продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
3.2	Уметь:
3.2.1	анализировать и разрабатывать стратегию конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения, продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом качества, цены и других критерий
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками применения методик оценки качества и конкурентоспособности продуктов животного происхождения продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1.					
1.1	Общая характеристика конкурентоспособности продукции животного происхождения. /Лек/	5	2	ПК-6	п.6	
1.2	Критерии конкурентоспособности продукции животного происхождения /Лек/	5	2	ПК-6	п.6	
1.3	Факторы конкурентоспособности товаров. /Лек/	5	2	ПК-6	п.6	
1.4	Роль технического регулирования в обеспечении конкурентоспособности. /Лек/	5	2	ПК-6	п.6	
1.5	Методы оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения. /Лек/	5	4	ПК-6	п.6	
1.6	Инструменты установления конкурентоспособности. /Лек/	5	2	ПК-6	п.6	
1.7	Обеспечения конкурентоспособности и стимулирования сбыта продукции животного происхождения /Лек/	5	4	ПК-6	п.6	
1.8	Анализ и оценка маркировки продовольственных товаров/Пр/	5	4	ПК-6	п.6	
1.9	Построение номенклатуры потребительских свойств и оценка	5	4	ПК-6	п.6	
1.10	Методы оценки показателей качества. /Пр/	5	4	ПК-6	п.6	
1.11	Определение коэффициентов весомости единичных показателей качества продукции/Пр/	5	4	ПК-6	п.6	
1.12	Использование экспертных методов при проведении качественных исследований/Пр/	5	4	ПК-6	п.6	
1.13	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям/Пр/	5	4	ПК-6	п.6	
1.14	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям /Пр/	5	4	ПК-6	п.6	
1.15	Комплексная оценка качества продукции из сырья животного происхождения и водных биоресурсов /Пр/	5	4	ПК-6	п.6	
1.16	Порядок комплексной оценки конкурентоспособности продукции из сырья животного происхождения и водных биоресурсов. /пр/	5	4	ПК-6	п.6	

1.17	Роль технического регулирования в обеспечении конкурентоспособности /Ср/	5	6	ПК-6	п.6	
1.18	Основные факторы и критерии конкурентоспособности товаров /Ср/	5	6	ПК-6	п.6	
1.19	Конкурсы как инструменты установления конкурентоспособности товаров /Ср/	5	6	ПК-6	п.6	
1.20	/Зачёт/	5	0	ПК-6	п.6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы текущего контроля

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые вопросы для текущего контроля и промежуточной аттестации (зачет) (ПК-6.1)

1. Экономическое содержание понятия «конкурентоспособность товара».
2. Модель конкурентоспособности товара с позиции товаропроизводителя.
3. Основные факторы и критерии конкурентоспособности товаров.
4. Сущность конкуренции.
5. Понятие конкурентоспособности и уровня конкурентоспособности продукции.
6. Роль конкурентоспособности товаров и услуг в обеспечении качества жизни.
7. Конкурентоспособность продукции как мера прибыли организации.
8. Понятие единичного и комплексного критериев конкурентоспособности продукции.
9. Классификация критериев конкурентоспособности товаров и услуг.
10. Конкуренция как инструмент рынка.
11. Теоретические основы конкуренции и конкурентоспособности.
12. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия.
13. Основные документы и источники информации, по которым осуществляется выбор номенклатуры критериев для оценки конкурентоспособности.
14. Понятие уровня качества и методы его оценки.
15. Роль потребительской новизны в обеспечении конкурентоспособности товаров.
16. Дифференциальный и комплексный методы оценки уровня качества.
17. Сущность конкурентной стратегии как комбинации изменения цен и качества товара.
18. Виды информации о конкурентных преимуществах товаров и услуг.
19. Понятие информативности товара как критерия конкурентоспособности.
20. Критерии модели премии Правительства РФ и правительства Узбекистана в области качества как производственные факторы конкурентоспособности товаров.
21. Понятие о рыночных факторах конкурентоспособности товаров.
22. Роль стандартизации в обеспечении конкурентоспособности товаров и услуг.
23. Наличие сертификата соответствия (или декларации соответствия) обязательным требованиям как условие оценки конкурентоспособности товара.
24. Роль добровольной сертификации в обеспечении конкурентоспособности товара.
25. Роль сертифицированных систем качества в формировании стабильности качества как критерия конкурентоспособности товара.
26. Цели оценки конкурентоспособности товара.
27. Принципы оценки конкурентоспособности товаров.
28. Этапы оценки конкурентоспособности товаров.
29. Классификация методов оценки конкурентоспособности товаров.
30. Сущность прямых и косвенных методов оценки конкурентоспособности товаров
31. Роль конкурсов в установлении конкурентоспособности товаров и услуг.
32. Конкурс на соискание премии Правительства РФ и Узбекистана в области качества.
33. Программа - конкурс «100 лучших товаров России».
34. Структура системы обеспечения конкурентоспособности.
35. Двухуровневая и трехуровневая концепции товара, применяемые при построении модели его конкурентоспособности.
36. Роль качества товара в обеспечении его конкурентоспособности.
37. Методы оценки конкурентоспособности товара.
38. Жизненный цикл товара при оценке его конкурентоспособности.
39. Конкурентоспособность продукции, товара, предприятия (фирмы), отрасли, страны: взаимосвязи и взаимозависимости

5.2. Темы письменных работ
не предусмотрено
5.3. Фонд оценочных средств
Фонд оценочных средств по данной дисциплине представлен типовыми заданиями
5.4. Перечень видов оценочных средств
Вопросы к зачету (ПК-6.1), тесты открытого и закрытого типов Вопросы и задания к практическим занятиям (ПК-6.1, ПК-6.2, ОПК-6.3)

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 642 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15936-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510302>
2. Еремеева, Н. В. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебник и практикум для вузов / Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09362-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513996>
3. Лифиц, И. М. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебное пособие для вузов / И. М. Лифиц. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 408 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15784-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509696>
4. Наседкина, Т. И. Повышение конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции : монография / Т. И. Наседкина, А. И. Черных, О. В. Гончаренко. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2022. — 103 с. — ISBN 978-5-6047966-5-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332039>
5. Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148566>
6. Управление конкурентоспособностью : учебник для вузов / Е. А. Горбашко [и др.] ; под редакцией Е. А. Горбашко, И. А. Максимцева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 427 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17128-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532435>
7. Фомичев, В. И. Управление качеством и конкурентоспособностью : учебник для вузов / В. И. Фомичев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 156 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12241-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518680>

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz/docs
Э2	Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации
Э3	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – www.lex.uz
Э4	Национальная библиотека имени Алишера Навои - www.natlib.uz

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.2	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
6.3.1.3	Google Chrome - Браузер
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан
6.3.1.5	Mozilla FireFox - Браузер
6.3.1.6	Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами
6.3.1.7	7-zip - Архиватор

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных

6.3.2.1	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), контактной работы, в том числе проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы: рабочие места студентов: столы, стулья. Рабочее место преподавателя: стол, стул.
-----	--

7.2	Аудитория для практических занятий оснащена аудиторной доской; и/или это компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, мышкой или моноблоком с клавиатурой и мышкой.
7.3	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской аудиторной.
7.4	Помещение для хранения учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.5	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.6	Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, учебно-методическим разработкам, периодическим изданиям, в Образовательный портал филиала ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Сергазиева О.Д. Методические указания для практических работ по дисциплине «Конкурентоспособность продукции животного происхождения и водных биоресурсов» для студентов очной формы обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. –Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан, 2023. – Режим доступа <https://portal.astutr.uz/>

Сергазиева О.Д. Методические рекомендации по самостоятельной работе по дисциплине «Конкурентоспособность продукции животного происхождения и водных биоресурсов» для студентов очной формы обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан, 2023. – Режим доступа <https://portal.astutr.uz/>

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на образовательном портале.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.