



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

## ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Проректор-проректор по  
учебной работе

Е.В. Хохлова

2025 г.

ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ  
«ТЕХНОЛОГ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

**1.1 Цель реализации программы:** формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в сфере организации общественного питания, разработки и внедрения технологий кулинарных блюд и кондитерских изделий как общего, так и специализированного назначения, соответствующих внутренним и международным стандартам качества, а также эффективного решения комплексных отраслевых задач.

Программа реализуется в соответствии со следующими профессиональными стандартами: «Профессиональный стандарт 22.005 — «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утверждён приказом Минтруда России от 15.06.2020 № 329н.».

## 1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

а) **Область профессиональной деятельности** слушателя, прошедшего обучение по программе, включает сквозные виды профессиональной деятельности в индустрии питания (организация и выполнение работ по производству продукции общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника;

б) **Объектами профессиональной деятельности** являются пищевое сырьё и продукты первичной переработки, технологии кулинарных блюд и кондитерских изделий как общего, так и специализированного назначения, специализированное механическое, тепловое, массообменное и универсальное технологическое оборудование, системы контроля и управления работой предприятиями общественного питания.

в) Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен решать следующие **профессиональные задачи** в соответствии с видами профессиональной производственно-технологической деятельности:

- пользоваться навыками товароведческой оценки при входном приеме на технологическую переработку пищевого сырья и продукции, проектирования технологических карт рецептур блюд общественного питания;
- пользоваться навыками проектирования предприятий общественного питания, включая условия хранения пищевых продуктов и сырья, а также потребление гостями готовой продукции, межцеховое регулирование, поточность, утилизация отходов, нормы пищевой безопасности;
- пользоваться специальным оборудованием и программным обеспечением при реализации технологий общественного питания;

- пользоваться средствами для осуществления контроля и управления работой предприятиями общественного питания.

### **1.3. Требования к результатам освоения программы**

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями

в производственно-технологической деятельности:

ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3

Таблица 1

## Планируемые результаты обучения

| Квалификация                                                       | Перечень компетенций                                                                                                                                                                                                                                                    | Знать                                                                                                                                                                                                                                            | Уметь                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Технолог<br>продукции и<br>организации<br>общественного<br>питания | ПКдпо-1.1. Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                                                         | технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                                                                     | определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивать технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
|                                                                    | ПКдпо-1.2. Ведет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления; рассчитывает производственные рецептуры продукции; проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции | основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления                                                                                                                                            | рассчитывать производственные рецептуры продукции и проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции                                                    |
|                                                                    | ПКдпо-1.3. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы техникохимического и лабораторного контроля качества.      | виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы техникохимического и лабораторного контроля качества | использовать на практике нормативно-техническую документацию и методы техникохимического и лабораторного контроля качества                                                                           |



#### **1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы**

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу должны иметь документ государственного образца о высшем непрофильном образовании или незаконченное высшее образование.

#### **1.5. Трудоемкость обучения**

Нормативная трудоемкость обучения по программе переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания» – 252 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы учебной работы слушателя.

Таблица 2

Нормативная трудоемкость обучения

| Виды занятий           | Часы  |
|------------------------|-------|
| Лекции                 | 48    |
| Практические занятия   | 102   |
| Самостоятельная работа | 74,25 |
| Контроль               | 24,6  |
| Итоговая аттестация    | 3,15  |
| ВСЕГО                  | 252   |

#### **1.6. Форма обучения**

очная

#### **1.7. Режим занятий**

Максимальная учебная нагрузка в часах в неделю при выбранной форме обучения не более 40 часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателей.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

Таблица 3

Учебный план дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

| Название дисциплины                                                                                                                                                          | Вид контроля |        |                 | Всего часов | В том числе |                      |                        |      |              |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|-----------------|-------------|-------------|----------------------|------------------------|------|--------------|----------|
|                                                                                                                                                                              | Экзамены     | Зачеты | Курсовые работы |             | Лекции      | Практические занятия | Самостоятельная работа | КРА  | Консультации | Контроль |
| 1. «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» «Современные технологии ресторанного сервиса» |              | +      |                 | 72          | 16          | 34/4                 | 21,75                  | 0,25 |              |          |
| 2. «Современные технологии ресторанного сервиса»                                                                                                                             |              | +      |                 | 72          | 16          | 34/4                 | 21,75                  | 0,25 |              |          |
| 3. «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»                                                                 |              | +      |                 | 72          | 16          | 34/4                 | 21,75                  | 0,25 |              |          |
| "Главный технолог"                                                                                                                                                           | +            |        |                 | 36          |             |                      | 9                      | 0,4  | 2            | 24,6     |
| Итого:                                                                                                                                                                       |              |        |                 | 252         | 48          | 102                  | 74,25                  | 1,15 | 2            | 24,6     |

### 2.2. Дисциплинарное содержание программы дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

**Дисциплина 1. «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»**

Таблицы 4

Трудоемкость обучения по дисциплине «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»

| Вид учебной работы                                                                                                                                                                                                 | Трудоёмкость |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                    | час.         | В т.ч. по семестрам<br>№1 |
| <b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану                                                                                                                                                             | <b>72</b>    | <b>72</b>                 |
| <b>1. Контактная работа:</b>                                                                                                                                                                                       | <b>50,25</b> | <b>50,25</b>              |
| <b>Аудиторная работа</b>                                                                                                                                                                                           | <b>50,25</b> | <b>50,25</b>              |
| <i>в том числе:</i>                                                                                                                                                                                                |              |                           |
| лекции (Л)                                                                                                                                                                                                         | 16           | 16                        |
| практические занятия (ПЗ)                                                                                                                                                                                          | 34/4         | 34/4                      |
| лабораторные работы (ЛР)                                                                                                                                                                                           | -            | -                         |
| контактная работа на промежуточном контроле (КРА)                                                                                                                                                                  | 0,25         | 0,25                      |
| <b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>                                                                                                                                                                             | <b>21,75</b> | <b>21,75</b>              |
| контрольная работа                                                                                                                                                                                                 | 7            | 7                         |
| самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка, к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.) | 14,75        | 14,75                     |
| Подготовка к зачёту/зачёту с оценкой (контроль)                                                                                                                                                                    | -            | -                         |
| Вид промежуточного контроля:                                                                                                                                                                                       |              | зачёт                     |

Таблица 5

Учебно-тематический план дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»

| Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)                                                                                      | Всего | Аудиторная работа |      |    |     | Внеаудиторная работа СР |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------|------|----|-----|-------------------------|
|                                                                                                                                         |       | Л                 | ПЗ/С | ЛР | ПКР |                         |
| Введение                                                                                                                                | 1     | 1                 | -    | -  | -   | 0,75                    |
| Раздел 1. Классификация продукции общественного питания                                                                                 | 10    | 2                 | 5    | -  | -   | 3                       |
| Раздел 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов | 10    | 3                 | 5    | -  | -   | 4                       |
| Раздел 3. Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов                                                                      | 10    | 3                 | 5    | -  | -   | 4                       |
| Раздел 4. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания                                             | 10    | 3                 | 5/4  | -  | -   | 5                       |
| Раздел 5. Технология различных блюд, напитков,                                                                                          | 10    | 4                 | 14   | -  | -   | 5                       |

|                                                   |           |           |             |          |             |              |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------|----------|-------------|--------------|
| кулинарных и кондитерских изделий                 |           |           |             |          |             |              |
| Контактная работа на промежуточном контроле (КРА) | 0,25      | -         | -           | -        | 0,25        | -            |
| <b>Всего за 2 семестр</b>                         | <b>72</b> | <b>16</b> | <b>34/4</b> | <b>-</b> | <b>0,25</b> | <b>21,75</b> |
| <b>Итого по дисциплине</b>                        | <b>72</b> | <b>16</b> | <b>34/4</b> | <b>-</b> | <b>0,25</b> | <b>21,75</b> |

## Дисциплина 2. «Современные технологии ресторанного сервиса»

Таблица 6

Трудоемкость обучения по дисциплине «Современные технологии ресторанного сервиса»

| Вид учебной работы                                                                                                                                                                                                | Трудоемкость    |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                   | час.<br>всего/* | В т.ч. по семестрам<br>№ 2 |
| <b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану                                                                                                                                                            | <b>72/4</b>     | <b>72/4</b>                |
| <b>1. Контактная работа:</b>                                                                                                                                                                                      |                 |                            |
| <b>Аудиторная работа</b>                                                                                                                                                                                          |                 |                            |
| в том числе:                                                                                                                                                                                                      |                 |                            |
| лекции (Л)                                                                                                                                                                                                        | 16              | 16                         |
| практические занятия (ПЗ)                                                                                                                                                                                         | 34/4            | 34/4                       |
| контактная работа на промежуточном контроле (КРА)                                                                                                                                                                 | 0,25            | 0,25                       |
| <b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>                                                                                                                                                                            | <b>21,75</b>    | <b>21,75</b>               |
| контрольная работа                                                                                                                                                                                                | 2               | 2                          |
| самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.) | 10,75           | 10,75                      |
| Подготовка к зачёту                                                                                                                                                                                               | 9               | 9                          |
| Вид промежуточного контроля:                                                                                                                                                                                      | зачёт           |                            |

\* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

Таблица 7

Учебно-тематический план дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса»

| Наименование разделов<br>дисциплины<br>(укрупнённо)                                                                          | Всего | Аудиторная работа |                 |               |     | Внеаудиторная<br>работа СР |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------|-----------------|---------------|-----|----------------------------|
|                                                                                                                              |       | Л                 | ПЗ/С<br>всего/* | ЛР<br>всего/* | ПКР |                            |
| Введение.                                                                                                                    | 2,75  | 2,0               | -               | -             | -   | 0,75                       |
| Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания, их характеристика | 11,0  | 4,0               | 4,0             | -             | -   | 3,0                        |

|                                                                                                                 |           |           |             |          |             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------|----------|-------------|--------------|
| Раздел 2. Планирование процессов обслуживания гостей организации питания. Типы современных предприятий питания» | 25,0      | 4,0       | 12,0/2      | -        | -           | 9,0          |
| Раздел 3. Организация и координация деятельности в сфере организации питания и обслуживания гостей              | 33,0      | 6,0       | 18,0/2      | -        | -           | 9,0          |
| Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)                                                               | 0,25      | -         | -           | -        | 0,25        | -            |
| <b>Всего за 2 семестр</b>                                                                                       | <b>72</b> | <b>16</b> | <b>34/4</b> | <b>-</b> | <b>0,25</b> | <b>21,75</b> |
| <b>Итого по дисциплине</b>                                                                                      | <b>72</b> | <b>16</b> | <b>34/4</b> | <b>-</b> | <b>0,25</b> | <b>21,75</b> |

**Дисциплина 3. «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»**

Таблица 8

Трудоемкость обучения по дисциплине «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»

| Вид учебной работы                                                                                                                                                                                       | Трудоемкость |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|
|                                                                                                                                                                                                          | час.         | в т.ч. по семестрам |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану</b>                                                                                                                                                   | <b>72</b>    | <b>72</b>           |
| <b>1. Контактная работа:</b>                                                                                                                                                                             | <b>50,25</b> | <b>50,25</b>        |
| <b>Аудиторная работа</b>                                                                                                                                                                                 |              |                     |
| <i>в том числе:</i>                                                                                                                                                                                      |              |                     |
| лекции (Л)                                                                                                                                                                                               | 16           | 16                  |
| практические занятия (ПЗ)                                                                                                                                                                                | 34/4         | 34/4                |
| контактная работа на промежуточном контроле (КРА)                                                                                                                                                        | 0,25         | 0,25                |
| консультации                                                                                                                                                                                             |              |                     |
| <b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>                                                                                                                                                                   | <b>21,75</b> | <b>21,75</b>        |
| самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и пособий, подготовка к лабораторным, практическим и контрольным занятиям и т.д.) | 10,9         | 10,9                |
| Самостоятельное изучение разделов дисциплины                                                                                                                                                             | 10,9         | 10,9                |
| Вид промежуточного контроля:                                                                                                                                                                             |              | зачет               |

Таблицы 9

Учебно-тематический план дисциплины «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»

| Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)                                                              | Всего     |           |             |             |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------|-------------|-------------------------|
|                                                                                                            |           | Л         | ПЗ          | КРА         | Внеаудиторная работа СР |
| Раздел 1: Оперативное управление предприятием общественного питания.                                       | 15        | 2         | 8           | -           | 5                       |
| Раздел 2: Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания  | 17        | 4         | 8           | -           | 5                       |
| Раздел 3: ХАССП в общественном питании - основной инструмент в обеспечении безопасности пищевой продукции. | 18        | 4         | 9/4         | -           | 5                       |
| Раздел 4: Внедрение ХАССП в общественном питании.                                                          | 21, 75    | 6         | 9           | -           | 6,75                    |
| Подготовка к зачету                                                                                        |           |           |             |             |                         |
| Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)                                                          | 0,25      | -         | -           | 0,25        | -                       |
| <b>Итого за семестр</b>                                                                                    | <b>72</b> | <b>16</b> | <b>34/4</b> | <b>0,25</b> | <b>21,75</b>            |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-технические условия реализации программы

Лекции по программе переподготовки проводятся в дистанционном режиме с использованием специализированного оборудования, информационных технологий, обеспечивающих высокое качество разработки современного информационно-методического обеспечения лекционных, практических занятий и самостоятельной работы слушателей.

Материалы курса размещены на учебно-методическом портале Университета <https://sdo.timacad.ru/locu>.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

##### 3.2.1 Рекомендуемая литература при освоении дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»

##### Основная литература

1. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — UR: <https://e.lanbook.com/book/323585>.

2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань :



### **Дополнительная литература**

1. Озерова, Т. С. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140112>.

2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882>.

3. Технология переработки продукции растениеводства: учебник для студ. вузов по агр. спец. / Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева // М. : Колос, 2008. 615 с.

### **3.2.2 Рекомендуемая литература при освоении дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса»**

#### **Основная литература**

1. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4616>.

2. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809>

### **Дополнительная литература**

1. Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе : практикум / Е.В. Агамирова. - 2-е изд., исправл. и доп. - Москва : Дашков и К, 2008. - 178 с.

2. The restaurant business : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям сервиса 230000 / С.Б. Жулидов. - Москва : ЮНИТИ ; [Б. м.] : ЮНИТИ-ДАНА, 2006. - 239 с.

### **3.2.3 Рекомендуемая литература при освоении дисциплины «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»**

#### **Основная литература**

1. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562575> (дата обращения: 17.01.2025).

2. Дунченко, Н.И. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия: Учебное пособие / Н.И. Дунченко, С. В. Купцова, А. Г. Кручинин; рец. А.А. Творогова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2024. — 148 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s26112024Dunchenko.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s26112024Dunchenko.pdf>>

#### Дополнительная литература

1. Тебекин, А. В. Управление качеством: учебник для вузов / А. В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 410 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03736-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559847> (дата обращения: 17.01.2025).

2. Фомичев, В. И. Управление качеством и конкурентоспособностью: учебник для вузов / В. И. Фомичев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19217-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/556155> (дата обращения: 17.01.2025).

3. Основы устойчивого развития сельского хозяйства: Учебник / Н.В. Сергеева, В.В. Рахаева, Н.Ю. Трясцина [и др.]; рец.: Т.Х. Тогузаев, С.В. Котеев; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Электрон. текстовые дан. — Москва, 2024. — 180 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. - Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : [http://elib.timacad.ru/dl/full/s12122024Uch\\_Rahaeva.pdf](http://elib.timacad.ru/dl/full/s12122024Uch_Rahaeva.pdf). - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL: [http://elib.timacad.ru/dl/full/s12122024Uch\\_Rahaeva.pdt](http://elib.timacad.ru/dl/full/s12122024Uch_Rahaeva.pdt)>.

#### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, умений и навыков, критерии оценивания представлены в рабочих программах дисциплин.

Оценочные средства, включающих типовые задания, контрольные

работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций представлены в рабочих программах дисциплин.

Итоговая аттестация проводится в виде итогового экзамена.

### 5. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор (дисциплины 1, 2)

(подпись)

Мустафина А.С., к.т.н., доцент (дисциплина 1, 3)

(подпись)

Осмоловский П.Д., к.с.-х.н., доцент (дисциплина 2)

(подпись)

Утверждено кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции

Протокол № 6 от «9» января 2025 г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

(подпись)