

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:49:51
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Основы дегустации продуктов питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в 4 семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Основы дегустации продуктов питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Основы дегустации продуктов питания».

3. Разработчик Гвасалия Т.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.

Члены комиссии:

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Основы дегустации продуктов питания».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемого компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	№ 1 – 16	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	№ 1 – 16	Собеседование	промежуточный	устный	Вопросы для подготовки к экзамену

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4 способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества; Минимально владеет навыками в области	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач по определению	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями;	Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития пищевой промышленности на современном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по определению основных

безопасной продукции высокого качества. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания		создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	показателей качества пищевых продуктов. Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания
--	--	--	---	---

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ)

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа № 1-3	6	25
2.	Лабораторная работа № 4-6	10	15
3.	Лабораторная работа № 7-8	14	15
Итого за 4 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение промежуточной аттестации в форме экзамена по каждой дисциплине. Промежуточная аттестация оценивается 40 баллами из 100. В случае, если

рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 < S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

1. Дайте определение термина "дегустация" и "дегустатор"
2. Что такое сенсорный анализ?
3. Поясните понятия: «дегустатор», «отобранный дегустатор», «эксперт-дегустатор».
4. Какими показателями характеризуется качество продовольственных товаров?
5. Что понимают под уровнем качества продукции?
6. На чем основан органолептический метод?
7. В чем отличие терминов сенсорный анализ и органолептический анализ?
8. Какие цели преследует органолептическая оценка пищевых продуктов?
9. Какие показатели качества определяются с помощью органов чувств?
10. Какие показатели качества продовольственных товаров оцениваются визуально?
11. Что означает термин «консистенция»?
12. Какие показатели качества пищевых продуктов оцениваются в полости рта?
13. Что общего и в чем различие между терминами «запах», «аромат», «букет»?
14. Охарактеризуйте понятия «порог ощущения», «порог идентификации», «порогразницы интенсивности».
15. Охарактеризуйте существующие пищевые красители, цветокорректирующие и отбеливающие вещества, их достоинства и недостатки.
16. Какова природа веществ, обуславливающих окраску продукта?
17. Какова природа веществ, обуславливающих запах продукта?

18. Поясните понятия «аромат» и «вкусность».

19. Назовите методы сенсорного анализа.

20. Какими показателями характеризуется качество продовольственных товаров?

21. Назовите методы, применяемые при тестировании сенсорных способностей

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

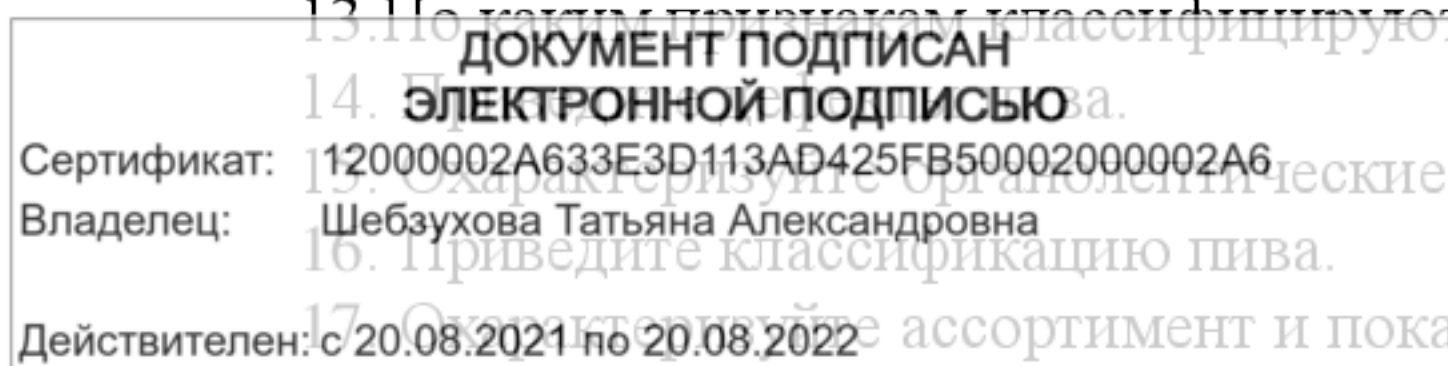
Владелец: 20.08.2021 по 20.08.2022

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- дегустаторов
22. К какой группе методов относятся гедонические шкалы, и с какой целью рекомендуется их применение?
 23. К какой группе методов относятся графические шкалы?
 24. Дайте характеристику методу парного сравнения (двойной пробы).
 25. Дайте характеристику триангулярному методу (тройной пробы)
 26. Дайте характеристику методу ранжирования
 27. Что Вы знаете о качественных различительных методах дегустационного анализа? С какой целью применяют эти методы?
 28. Систематизация методов дегустационного анализа
 29. Назовите качественные методы сенсорного анализа. С какой целью их применяют?
 30. В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, воспринимающие горький вкус?
 31. Какой вид вкуса воспринимают рецепторы на кончике языка?
 32. Какое значение в дегустационной оценке имеют слуховые ощущения?
 33. Какое значение в дегустационной оценке имеют слуховые ощущения?
 34. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
 35. Какие существуют теории запахов
 36. Расшифруйте термины "адаптация", "Сенсибилизация", "Усталость вкуса"
 37. Чем характеризуется вкусовой контраст, на чем основана маскировка вкуса?
 38. Психофизиологические основы вкусовых ощущений.
 39. Психофизиологические основы обонятельных ощущений
 40. Какие ощущения называются «тактильными»?
 41. Влияние факторов на впечатлительность сенсорных ощущений.
 42. Как правильно проводить дегустацию продуктов?
 43. Какие виды дегустаций Вы знаете?
 44. Оформление образцов, рекомендации по проведению дегустации к оформлению результатов.
 45. Порядок организации рабочего места дегустатора.
 46. Перечислите требования к посуде, применяемой для дегустации напитков.

Повышенный уровень

1. Опишите, по каким органолептическим показателям определяют качество охлажденной и мороженой рыбы.
2. Приведите примеры признаков доброкачественности рыбы по органолептическим показателям.
3. Приведите примеры признаков недоброкачественности рыбы по органолептическим показателям.
4. Какими способами определяют консистенцию рыбы?
5. Какими способами определяют запах рыбы?
6. Как определяют вкус и цвет рыбы?
7. По каким признакам классифицируются вино?
8. Охарактеризуйте органолептические показатели виноградных вин.
9. Приведите классификацию виноградных вин.
10. Охарактеризуйте ассортимент и показатели качества вина.
11. Как проводится дегустация вина?
12. По каким показателям проводится дегустационная оценка вина?
13. По каким признакам классифицируются пиво?
14. Охарактеризуйте органолептические показатели пива.
15. Приведите классификацию пива.
16. Охарактеризуйте ассортимент и показатели качества пива.
17. Как проводится дегустация пива?



19. По каким показателям проводится дегустационная оценка пива?
20. По каким признакам классифицируют чай?
21. Чем по вкусовым свойствам отличается байховый черный чай, от
22. Какова закономерность изменения аромата и вкуса чая от высших сортов до самого низшего?
23. Почему органолептический метод оценки качества чая является наиболее важным

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями программного материала, грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки: не ориентируется: в программном материале, допускает существенные неточности при ответе на вопросы.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенцию ПК-4.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые призваны оценить ответы студентов по темам дисциплины «Основы дегустационной оценки пива».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенцию

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептов.

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание термин ологии курса дисциплины	Раск рыти е проб лемы , темы	Ясност ь, четкост ь, логичн ость, научно сть изложе ния	Обосно ванность излагае мой позиции , ответа	Самосто ятельнос ть в формули ровке позиции	Правильно сть ответов на задаваемы е вопросы	
1								
2								
...								

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.
2. Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.
3. Классификация органолептических показателей, характеризующих качество продуктов.
4. Методы потребительской оценки.
5. Различительные методы органолептического анализа.
6. Качественные различительные методы.
7. Количественные различительные методы.
8. Описательные аналитические методы.
9. Балловая шкала.
10. Сенсорный минимум.
11. Этапы экспертных методов.
12. Алгоритм действия экспертов.
13. Разработка балловой шкалы экспертами.
14. Методы обработки результатов экспертизы.
15. Требования к лаборатории органолептического анализа.
16. Требования к посуде, применяемой для дегустации напитков.
17. Порядок организации рабочего места дегустатора.
18. Отбор проб молочных продуктов.
19. Дегустация творога и творожных изделий.
20. Дегустация сметаны.
21. Пороки сыров.
22. Показатели микробиологических пороков сыров.
23. Дефекты и причины их возникновения в колбасах.
24. Основные органолептические показатели колбасных изделий.
25. Бракераж продукции общественного питания.
26. Дегустация вторых блюд, гарниров и соусов.
27. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы.
28. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.
29. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов).
30. Дегустация различных плодов, овощей, продуктов их переработки.
31. Дегустация соков.
32. Отбор проб для оценки качества рыбы и рыбных консервов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

33. Подготовка к анализу средней пробы для оценки качества рыбы и рыбных консервов.
34. По каким органолептическим показателям определяют качество охлажденной и мороженой рыбы
35. Ароматы вина
36. Классификация ароматов вина
37. Виды дегустации вина
38. Показатели качества вин
39. Этапы дегустации вин
40. Дефекты вкуса вина
41. Карта вкусовых групп пива
42. Используемые в пивоварении сенсорные тесты
43. Пороки пива
44. Показатели дегустационной оценки пива
45. Признаки классификации пива
46. Классификация пива
47. Порядок проведения дегустаций хлеба и хлебобулочных продуктов
48. «органолептическая» оценка качества пищевых продуктов
49. Методы определения качества чая
50. Порядок дегустации чая
51. Международная система оценки качества чая.
52. Аромат чая
53. Цвет настоя чая.
54. Вкус чая
55. Закономерность изменения аромата и вкуса чая от высших сортов до самого низшего
56. Классификация кофе
57. Виды кофе
58. Фальсификация кофе
59. Закономерность изменения аромата и вкуса кофе от высших сортов до самого низшего
60. Балльная оценка качества хлеба
61. Характеристика органолептических показателей хлеба
62. Факторы, обуславливающие органолептические свойства твердых сычужных сыров
63. Колесо привкусов пива
64. Правила дегустации вин
65. Органолептическая оценка рыбы и рыбных продуктов
66. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы.
67. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.
68. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов).
69. Органолептическая оценка супов
70. Восприятие цвета.
71. Вкусовые ощущения
72. Карта вкусовых ощущений
73. Отбор проб молочных продуктов
74. Правила проведения дегустации продуктов
75. Особенности проведения дегустации хлеба
76. Техника дегустации чая
77. Техника дегустации кофе
78. Используемые в пивоварении сенсорные тесты
79. Дегустационная оценка вина по балльной шкале
80. Методика проверки на вкусовой дальтонизм

81. Методика проверки обонятельной сенсорной чувствительности	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
82. Методика проверки обонятельной сенсорной чувствительности	Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
83. Методика проверки на цветовой дальтонизм	Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
84. Методика проверки обонятельной сенсорной чувствительности	Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022
85. Методы ранжирования, парного сравнения и триангулярный метод	

86. Методы "дуо-трио", метод "два из пяти", метод «А» не «А».
87. Методы многочисленных стандартов, гедонический метод.
88. Унифицированная балловая система
89. Показатели пороков рисунка и внешнего вида сыров
90. Дегустация сыров
91. Требования, предъявляемые к дегустаторам (экспертам).
92. Дегустация сырого, пастеризованного питьевого молока, кисломолочных напитков
93. Особенности проведения дегустации соленой рыбы
94. Органолептические показатели, характеризующие стадии зрелости соленой рыбы
95. Основные виды порчи колбасных изделий

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания в основах дегустации продуктов питания, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками основ дегустации.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками основ дегустации

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками основ дегустации, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками основ дегустации.

2. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае, если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 < S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о

проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении основ ресторанного бизнеса. Для подготовки по билету отводится 15 минут. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативно-техническими документами.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022