

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков**  
**научно-исследовательской работы)»**

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>

Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

1.Примеры ФОМ для оценивания сформированности Компетенции и индикаторы их достижения по результатам практики вид – «Учебная»; тип – «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-1.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции
	ПК-1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-1.3 Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности Компетенции и индикаторы их достижения по результатам практики вид – «Учебная»; тип – «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»**

УК-1.4	Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
--------	---

1. Перечислите достоинства и недостатки сырья для приготовления фирменного блюда, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. (УК-1.4)
2. Перечислите достоинства и недостатки используемых технологических режимов для приготовления фирменного блюда, оцените влияние на технологические процессы и качество готовой продукции. (УК-1.4)
3. Влияние изменения жиров при кулинарной обработке продукции на технологические процессы и качество готовой продукции. Критические оценки достоинства и недостатков различных способов жарки. (УК-1.4)
4. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества продукции общественного питания на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (УК-1.4)
5. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества готового фирменного блюда по показателям безопасности на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011. (УК-1.4)
6. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества готового фирменного блюда по микробиологическим показателям на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011. (УК-1.4)
7. Рассмотрите возможные варианты проведения оценки качества фирменного блюда, опишите процедуру экспертизы продуктов в соответствии с действующими техническими регламентами и нормативной документацией. (УК-1.4)
8. Опишите стандартные (аттестованные) методики лабораторных исследований безопасности и качества основного сырья фирменного блюда в соответствии с действующей нормативно-технической документацией. Укажите достоинства и недостатки сырья и используемых способов технологической обработки. (УК-1.4)
9. Опишите стандартные (аттестованные) методики лабораторных исследований безопасности и качества готового фирменного блюда в соответствии с действующей нормативно-технической документацией. Укажите достоинства и недостатки сырья и используемых способов технологической обработки. (УК-1.4)
10. Опишите стандартные (аттестованные) методики определения функционально-технологических свойств белкового сырья и полуфабрикатов для приготовления продукции общественного питания. Укажите достоинства и недостатки сырья и используемых способов технологической обработки. (УК-1.4)

ПК-1.1	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции
--------	--

1. Как влияют показатели качества сырья и полуфабрикатов на способы кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.1)
2. Какие свойства сырья и полуфабрикатов оказывают влияние на количество отходов при холодной обработке рыбы? (ПК-1.1)
3. Какие способы кулинарной обработки Вы знаете? Как влияет способ кулинарной обработки на качество готовой продукции? (ПК-1.1)

4. Анализ свойств сырья и полуфабрикатов из рыбы. (ПК-1.1)
5. Виды овощей и их пищевая ценность, свойства овощного сырья и полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-1.1)
6. Анализ свойств сырья клубнеплодов, оценка качества полученных полуфабрикатов. (ПК-1.1)
7. Анализ свойств сырья корнеплодов, оценка качества полученных полуфабрикатов. (ПК-1.1)
8. Опишите виды сырья и полуфабрикатов из мяса, оцените пищевую ценность. (ПК-1.1)
9. Какие показатели оценивают при определении качества мяса? Как влияет качество мясного сырья на качество полуфабрикатов? (ПК-1.1)
10. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из птицы и дичи. (ПК-1.1)

ПК-1.2	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
--------	--

1. Какие мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают качество продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Какие санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
3. Порядок допуска производственного персонала предприятия общественного питания к работе. Влияние физиологического состояния персонала на безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
4. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продукции общественного питания посторонними примесями? (ПК-1.2)
5. Что такое «поточность» производственного процесса? Какое влияние она оказывает на качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
6. Какие лабораторные исследования проводят в ходе бракеража продукции общественного питания? (ПК-1.2)
7. Как обеспечивается контроль температуры при хранении продукции общественного питания? (ПК-1.2)
8. Как обеспечивается контроль температуры при содержании блюд на раздаче? (ПК-1.2)
9. Какие мероприятия обеспечивают соблюдение требований охраны труда на предприятии общественного питания. (ПК-1.2)
10. Какие виды документов регламентируют качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)

ПК-1.3	Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов
--------	---

1. Как проводится анализ качества производства продукции общественного питания по органолептическим показателям ? (ПК-1.3)
2. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов ? (ПК-1.3)
3. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов ? (ПК-1.3)

4. Причины возникновения микробиологической порчи продукции общественного питания. (ПК-1.3)
5. Проведение анализа хлебобулочных изделий на соответствие требованиям технического регламента по показателю «признаки болезней и плесени» (ПК-1.3)
6. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания - муки пшеничной на соответствие требованиям технического регламента по показателю «зараженность возбудителями картофельной болезни хлеба». (ПК-1.3)
7. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания – крупы на соответствие требованиям технического регламента по показателю «зараженность вредителями хлебных запасов». (ПК-1.3)
8. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания – хлопьев на соответствие требованиям технического регламента по показателю «загрязненность вредителями хлебных запасов». (ПК-1.3)
9. Как оценивают эффективность применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-1.3)
10. Охарактеризуйте цели применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-1.3)

Билет № 1  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как влияют показатели качества сырья и полуфабрикатов на способы кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.1)
2. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания - муки пшеничной на соответствие требованиям технического регламента по показателю «зараженность возбудителями картофельной болезни хлеба». (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 2  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие свойства сырья и полуфабрикатов оказывают влияние на количество отходов при холодной обработке рыбы? (ПК-1.1)
2. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания – крупы на соответствие требованиям технического регламента по показателю «зараженность вредителями хлебных запасов». (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 3  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие способы кулинарной обработки Вы знаете? Как влияет способ кулинарной обработки на качество готовой продукции? (ПК-1.1)
2. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания – хлопьев на соответствие требованиям технического регламента по показателю «загрязненность вредителями хлебных запасов». (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 4  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Анализ свойств сырья и полуфабрикатов из рыбы. (ПК-1.1)
2. Как оценивают эффективность применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 5  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Виды овощей и их пищевая ценность, свойства овощного сырья и полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-1.1)
2. Перечислите этапы экспериментальных исследований при проведении бракеража продукции общественного питания. (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 6  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Анализ свойств сырья клубнеплодов, оценка качества полученных полуфабрикатов. (ПК-1.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) заправочных супов, супов-пюре и холодных супов? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 7  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. 7 Анализ свойств сырья корнеплодов, оценка качества полученных полуфабрикатов. (ПК-1.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) мясных блюд и закусок? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 8  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Опишите виды сырья и полуфабрикатов из мяса, оцените пищевая ценность. (ПК-1.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) соусных блюд? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 9  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие показатели оценивают при определении качества мяса? Как влияет качество мясного сырья на качество полуфабрикатов? (ПК-1.1)
2. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин



Билет № 10  
для промежуточной аттестации по дисциплине  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из птицы и дичи. (ПК-1.1)
2. Причины возникновения микробиологической порчи продукции общественного питания. (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 11  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают качество продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 12  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из круп и макаронных изделий? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 13  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Порядок допуска производственного персонала предприятия общественного питания к работе. Влияние физиологического состояния персонала на безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
9. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) мучных кондитерских и булочных изделий? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 14  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продукции общественного питания посторонними примесями? (ПК-1.2)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из рыбы? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 15  
для промежуточной аттестации по дисциплине  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Контроль по ИДК: ПК-1.1,  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Что такое «поточность» производственного процесса? Какое влияние она оказывает на качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной механической обработки клубнеплодов. (ПК-1.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 16  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие лабораторные исследования проводят в ходе бракеража продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной механической обработки корнеплодов. (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 17  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как обеспечивается контроль температуры при хранении продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Проведение анализа хлебобулочных изделий на соответствие требованиям технического регламента по показателю «признаки болезней и плесени» (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 18  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как обеспечивается контроль температуры при содержании блюд на раздаче? (ПК-1.2)
2. Как проводится анализ качества производства продукции общественного питания по органолептическим показателям? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 19  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие мероприятия обеспечивают соблюдение требований охраны труда на предприятии общественного питания. (ПК-1.2)
5. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки плодовых овощей. (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 20  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие виды документов регламентируют качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 21  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Перечислите достоинства и недостатки сырья для приготовления фирменного блюда, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. (УК-1.4)
2. Проведение анализа хлебобулочных изделий на соответствие требованиям технического регламента по показателю «признаки болезней и плесени». (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 22  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Влияние изменения жиров при кулинарной обработке продукции на технологические процессы и качество готовой продукции. Критические оценки достоинства и недостатков различных способов жарки. (УК-1.4)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из круп и макаронных изделий? (ПК-3.1).

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 23  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества продукции общественного питания на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (УК-1.4)
2. Причины возникновения микробиологической порчи продукции общественного питания. (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 24  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества готового фирменного блюда по показателям безопасности на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011. (УК-1.4)
2. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из птицы и дичи. (ПК-1.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 25  
для промежуточной аттестации  
«Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Перечислите достоинства и недостатки используемых технологических режимов для приготовления фирменного блюда, оцените влияние на технологические процессы и качество готовой продукции. (УК-1.4)
2. Какие санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин