

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:49:54

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

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,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Проектирование предприятий общественного питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	6,7	6,7

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Проектирование предприятий общественного 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 «Проектирование предприятий общественного питания»

3. Разработчик Холодова Е.Н. - зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель	Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент
Члены комиссии:	Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент

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

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО 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 «Проектирование предприятий общественного питания».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции (ий),			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
Результаты обу- чения по дисци- плине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-2} Форму- лирует цель про- екта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечи- вающих ее до- стижение и определяет ожи- даемые резуль- таты решения задач	Слабо осознает цель в разработке проекта, опреде- ляет необходи- мую его структу- ру и результаты в соответствии с техничко- экономическими расчетами или обоснованием.	Недостаточно осознает цель в разработке про- екта, определяет необходимую его структуру и ре- зультаты в соот- ветствии с тех- ничко- экономическими расчетами или обоснованием.	Осознает цель в разработке про- екта, определяет необходимую его структуру и ре- зультаты в соот- ветствии с тех- ничко- экономическими расчетами или обоснованием, но допускает ошибки.	Осознает цель в разработке про- екта, определяет необходимую его структуру и ре- зультаты в соот- ветствии с тех- ничко- экономическими расчетами или обоснованием.
ИД-2 _{УК-2} Разра- батывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их реше- ния, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ре- сурсов и ограни- чений	Слабо учитывает современные нормативные до- кументы при ре- шении задач раз- делов проекта.	Недостаточно учитывает со- временные нор- мативные доку- менты при реше- нии задач разде- лов проекта.	Учитывает со- временные нор- мативные доку- менты при реше- нии задач разде- лов проекта, но допускает ошиб- ки.	Учитывает со- временные нор- мативные доку- менты при реше- нии задач разде- лов проекта.
ИД-3 _{УК-2} Обес- печивает выпол- нение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, ис- ходя из дей-	Слабо учитывает выполнение раз- делов проекта с использованием цифровых ин- струментов в со- ответствии с имеющимися ре-	Недостаточно учитывает вы- полнение разде- лов проекта с ис- пользованием цифровых ин- струментов в со- ответствии с	Учитывает вы- полнение разде- лов проекта с ис- пользованием цифровых ин- струментов в со- ответствии с имеющимися ре-	Учитывает вы- полнение разде- лов проекта с ис- пользованием цифровых ин- струментов в со- ответствии с имеющимися ре-

ствующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов	сурсами и ограничениями.	имеющимися ресурсами и ограничениями.	сурсами и ограничениями, но допускает ошибки.	сурсами и ограничениями.
<i>Компетенция:</i> ПК-6. Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Слабо учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия.	Недостаточно учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия.	Учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия, но допускает ошибки.	Учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия.
ИД-2 _{ПК-6} Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Слабо анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Недостаточно анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания, но допускает ошибки.	Анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в фе-

деральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Но- мер за- да- ния	Правиль- ный ответ	Содержание вопроса	Компе- тенция
Семестр 6			
1.		Что такое материально-техническая база общественного питания?	УК-2
2.		Что относят к материально-технической базе?	УК-2
3.		Сколько различают форм воспроизводства в зависимости от экономического содержания капитальных вложений в общественное питание?	УК-2
4.		Что такое проект при строительстве и реконструкции предприятий питания?	УК-2
5.		Принципы современного проектирования.	УК-2
6.		Что такое проектная документация?	УК-2
7.		Виды проектов на проектирование предприятий общественного питания.	УК-2
8.		Проекты экспериментального проектирования.	УК-2
9.		Проекты реконструкции.	УК-2
10.		Исходные данные для проектирования.	УК-2
11.		Кто составляет задание на проектирование?	УК-2
12.		Стадии проектирования.	УК-2
13.		С какими признаками должна производиться разработка САПР?	УК-2
14.		Что такое новое строительство (новостройка)?	УК-2
15.		Что такое расширение действующих предприятий питания?	УК-2
16.		Что такое реконструкция действующих предприятий питания?	УК-2
17.		Что такое техническое перевооружение действующих предприятий питания?	УК-2
18.		Действующие строительные нормы и правила при проектировании и реконструкции предприятий питания (нормативный документ).	УК-2
19.		Характеристика Auto CAD (Автокад).	УК-2
20.		Из каких обеспечений состоит машинная графика (МГ)?	УК-2
21.		Предприятия общественного питания классифицируются по:	УК-2
22.		Для предприятий общественного питания выделяется три основных процесса:	УК-2
23.		В какой последовательности выполняются технологические расчеты при проектировании предприятий питания?	УК-2
24.		Что собой представляет расчетное меню предприятия питания?	УК-2
25.		Чем характеризуется производственная программа заготовочного предприятия в сутки или в основную смену для комплексного снабжения сети доготовочных предприятий и магазинов кулинарии выпускаемой продукцией?	УК-2
26.		Помещения предприятий общественного питания в зависимости от их функционального назначения разделяют на следующие группы:	УК-2
27.		Что является производственной программой цеха доработки	УК-2

		полуфабрикатов предприятия общественного питания?	
28.		Что является производственной программой для холодного и горячего цехов?	УК-2
29.		Как можно найти число потребителей для любого предприятия питания?	УК-2
30.		При определении числа потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика служат:	УК-2
31.		В соответствии с чем определяют часы работы столовой, обслуживающей учебное заведение?	УК-2
32.		Что являются исходными данными для определения количества блюд в предприятии питания?	УК-2
33.		Как определяется количество блюд в столовой общедоступной, диетической, если в них предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед и ужин)?	УК-2
34.		Как определяется количество блюд в столовых при производственных предприятиях, учебных заведениях, ресторанах при комплексном питании?	УК-2
35.		Каков процент распределения блюд по отдельным группам от общего количества блюд, отпускаемых на дом.	УК-2
36.		С учетом каких факторов составляют расчетное меню по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий?	УК-2
37.		От каких показателей зависит режим работы цеха доготовочных предприятий питания?	УК-2
38.		Чему должна быть равна сумма коэффициентов пересчета за все часы работы зала?	УК-2
39.		Какому ГОСТу по статусу на 2023 год должны соответствовать проектируемые предприятия общественного питания а) Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания» б) 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» в) Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	УК-2
40.		Сколько функций характерно для предприятий общественного питания а) Две б) Одна в) Четыре г) Три	УК-2
41.		Что такое САПР в проектировании а) САПР – система, позволяющая автоматизировать выполнение объемно-планировочных работ б) САПР – это человеко-машинная система, позволяющая с использованием компьютера автоматизировать определенные функции, выполняемые человеком, для повышения темпов и качества проектирования в) САПР – система, позволяющая автоматизировать выполнение чертежных работ г) САПР – система, позволяющая автоматизировать выполнение конструкторских работ	УК-2
42.		Какие предприятия общественного питания относятся к основным типам доготовочных предприятий а) столовые, рестораны, кафе, закусочные, предприятие по производству кулинарных изделий, отделы кулинарии и бары б) столовые, рестораны, кафе, закусочные, предприятие по производству кулинарных изделий, магазины (отделы) кулина-	УК-2

		рии в) столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины (отделы) кулинарии и бары г) предприятие по производству кулинарных изделий, отделы кулинарии и бары	
43.		Что является производственной программой для столовой а) производственная программа заготовочных цехов, работающих на сырье б) производственная программа заготовочных цехов, работающих на полуфабрикатах в) расчетное меню для реализации блюд в зале и снабжения буфетов, магазинов кулинарии и отпуска обедов на дом	УК-2
44.		Расчет количества потребителей на один час работы производится по формуле: $N = \frac{P \cdot \varphi \cdot K}{100}$ а) $N = \frac{P \cdot \varphi \cdot \beta}{100}$ б) $N = \frac{P \cdot \varphi \cdot \beta \cdot K}{100}$ в)	УК-2
45.		Общее количество продуктов, подлежащих хранению, рассчитывается по формуле: а) $Q_{\text{общ.}} = G_{\text{общ.}} \cdot \tau$ б) $Q_{\text{общ.}} = G_{\text{общ.}} / \tau$ в) $Q_{\text{общ.}} = \tau / G_{\text{общ.}}$	УК-2
46.		Расчет количества отходов от реализации блюд производится по формуле: $\frac{0,9 \cdot G}{100}$ а) $G_{\text{отх}} =$ $\frac{0,9 \cdot G}{1000}$ б) $G_{\text{отх}} =$ $\frac{0,8 \cdot G}{100}$ в) $G_{\text{отх}} =$	УК-2
47.		Количество первых горячих блюд определяется при реализации с ____ часов до 17 ⁰⁰ часов	УК-2
48.		Типовое строительство зданий предназначено для - _____ использования в строительстве одинаковых по назначению объектов.	УК-2
49.		Индивидуальное строительство разрабатывается для _____ строительства в определенном районе с учетом соблюдения всех установленных требований	УК-2
50.		Расчет количества продуктов в предприятиях открытой сети рекомендуется производить по меню _____	УК-2
51.		Сумма блюд, реализуемых по часам работы зала должна быть равна _____, выпускаемых за день.	УК-2
Семестр 7			
52.		Для каких предприятий питания составляются ТЭР при разра-	ПК-6

		ботке проектов?	
53.		Для каких предприятий питания составляются ТЭО при разработке проектов?	ПК-6
54.		Какие предприятия питания можно расположить в зонах отдыха?	ПК-6
55.		По природе возникновения спроса на продукцию общественного питания факторы классифицируются на:	ПК-6
56.		Что необходимо делать при обосновании необходимости строительства общедоступных предприятий?	ПК-6
57.		Как производится расчет количества мест в общедоступных предприятиях общественного питания?	ПК-6
58.		Как определяется общая потребность в сети предприятий общественного питания на курортах по нормативным данным для группы бальнеологических курортов на 1000 человек расчетной численности населения города-курорта?	ПК-6
59.		Какие основные типы предприятий общественного питания можно проектировать при промышленных предприятиях, хозяйственных, научных организациях и учебных заведениях?	ПК-6
60.		Исходными данными при расчете необходимого количества мест на предприятиях общественного питания при производственных организациях и учреждениях являются:	ПК-6
61.		Какие помещения необходимо предусматривать в буфетах при театрах и кинотеатрах?	ПК-6
62.		Как рассчитать общее число мест в столовой при вузе?	ПК-6
63.		Как рассчитывается вместимость залов для учащихся профессионально-технических училищ и средних специальных учебных заведений?	ПК-6
64.		Какие типы предприятий питания дополнительно проектируют при санаториях и домах отдыха?	ПК-6
65.		Как рекомендуется располагать рестораны, кафе, бары и столовые при гостиницах?	ПК-6
66.		Что нужно учитывать при расчете площади помещений по нагрузке на 1 м ² грузовой площади пола?	ПК-6
67.		Что нужно учитывать при расчете численности производственных работников по нормам выработки в цехе доработки полуфабрикатов?	ПК-6
68.		Механическое оборудование цехов предприятий общественного питания предназначено для проведения различных механических операций:	ПК-6
69.		Последовательность при расчете механического оборудования?	ПК-6
70.		Как изменяется производительность мясорубки при добавлении в фарш хлеба, замоченного в молоке или воде?	ПК-6
71.		Как рассчитывается холодильные шкафы для горячего цеха и горячего отделения кулинарного цеха?	ПК-6
72.		Что нужно делать с супами, поступающими в предприятие общественного питания в охлажденном состоянии.	ПК-6
73.		Как производится расчет и подбор сковород и фритюрниц?	ПК-6
74.		Почему к полученной жарочной поверхности плиты прибавляют 10 %?	ПК-6
75.		От каких показателей зависит расчет числа пекарных шкафов в соответствии с их часовой производительностью (кг/час)?	ПК-6
76.		Какие помещения в предприятиях общественного питания, работающих на сырье отличаются от помещений предприятий общественного питания, работающих на кулинарных полуфаб-	ПК-6

		рикатах (догоотовочные предприятия)?	
77.		Как следует располагать охлаждаемые камеры при проектировании в предприятии?	ПК-6
78.		Какие помещения предусматривают на предприятиях, реализующих готовую пищу (столовые-раздаточные)?	ПК-6
79.		Как зависит выбор цехов – мясного, мясорыбного и птицегазового от количества мест в залах столовых и ресторанов?	ПК-6
80.		Какими помещениями отличается ресторан от столовой?	ПК-6
81.		Чем отличается состав помещений доготовочных предприятий от предприятий, работающих на сырье.	ПК-6
82.		Как могут размещаться доготовочные предприятия питания?	ПК-6
83.		От чего зависит этажность здания при проектировании предприятия питания?	ПК-6
84.		Какие имеются объемно-планировочные схемы доготовочных предприятий для проектирования цехов и помещений?	ПК-6
85.		Какие имеются объемно-планировочные схемы заготовочных предприятий для проектирования цехов и помещений?	ПК-6
86.		Какие предприятия питания можно проектировать на первых этажах жилых домов?	ПК-6
87.		Какие предприятия относят к общедоступным предприятиям общественного питания а) При учреждениях или организациях б) Предприятия, обслуживающие непосредственно население города в) Предприятия при учебных заведениях г) Столовые при промышленных предприятиях	ПК-6
88.		Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания а) На территории жилых кварталов, микрорайонов, в центре города, в спортивных, культурных центрах б) При санаториях в) В промышленной зоне г) При вузах	ПК-6
89.		Потребность в числе мест при производственных предприятиях рассчитывается по формуле: $P = \frac{N \cdot 0,8}{\varphi}$ а) $P = \frac{0,9 \cdot N_M \cdot n}{1000}$ б) $P = \frac{0,8 \cdot N_M \cdot n}{1000}$ в) г) $P = \frac{N \cdot 0,9}{\varphi}$	ПК-6
90.		Какая вместимость залов столовых в общеобразовательных школах а) 150 мест на 1000 учащихся б) 250 мест на 1000 учащихся в) 350 мест на 1000 учащихся г) 200 мест на 1000 учащихся	ПК-6
91.		Какие производственные помещения проектируются при работе предприятия общественного питания на мясных, рыбных и овощных полуфабрикатах а) цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени, кули-	ПК-6

		а) мясной, рыбный, овощной и кулинарный цеха б) мясной, рыбный, овощной и кулинарный цеха в) цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени, мясной, кулинарный, горячий и холодный цеха г) цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени, рыбный, овощной, кулинарный, горячий и холодный цеха	
92.		Численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства по нормам времени, рассчитывается по формуле: $N_1 = \sum \frac{n \cdot K_{mp}}{T \cdot 3600}$ а) $N_1 = \sum \frac{n \cdot 100}{T \cdot 3600}$ б) $N_1 = \sum \frac{n \cdot K_{mp} \cdot 100}{T \cdot 3600}$ в) $N_1 = \sum \frac{n_d}{H_B}$ г)	ПК-6
93.		Где не рекомендуется размещать кладовые продуктов а) Под моечными б) Под торговым залом в) Под бельевой г) Под помещением заведующего производством	ПК-6
94.		Какова ширина коридоров в помещениях для приема и хранения продуктов с учетом перемещения продуктов при использовании средств малой механизацией а) 1,7 м б) 1,5 м в) 2,5 м г) 2,0 м	ПК-6
95.		_____ предназначен для жарки, тушения, запекания, припускания, размораживания и разогрева охлажденной продукции, варки на пару различных пищевых продуктов	ПК-6
96.		Для организации диетического питания в столовых при промышленных предприятиях рекомендуется отводить _____ % от общего числа мест	ПК-6

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания, *но допускает ошибки*.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

** в соответствии с результатами освоения дисциплины и видами заданий*