

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

**Структурное подразделение** Институт физико-математического образования,  
информационных и обслуживающих технологий  
**Кафедра** технологий производства и профессионального образования

**УТВЕРЖДАЮ**

Врио директора института физико-  
математического образования,  
информационных и обслуживающих  
технологий

 Е.А. Журавлева  
« 14 » 01 2026 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
обучающихся по дисциплине

**Управление производством продукции на предприятиях общественного  
питания**

**По направлению подготовки** – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

**Профиль подготовки** – Технология и организация общественного питания

**Квалификация выпускника** – бакалавр

**Форма обучения** – очная, заочная


**Курс** – 4 курс (7 семестр / 12 триместр)

**Разработчик:**

доцент кафедры  
технологий производства и  
профессионального образования  
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

**Авершина Анастасия Сергеевна**

Заведующий кафедрой технологий  
производства и профессионального  
образования

 Киреева Е.И.

Протокол  
от «12» января 2026 г. № 7

Луганск, 2026

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

## 1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г.

## 1.3. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на овладение следующими

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
ОПК-9 способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-9.1 Знает: цифровые технологии и связанные с ними продукты и услуги в профессиональной деятельности ОПК-9.2 Умеет: использовать принципы работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики ОПК-9.3 Владеет: современными техническими средствами и информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности

## 1.4. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы формирования компетенций	Компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Тема 1. Качество продукции и защита потребителя. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление учащихся с возможными рисками, связанными с усвоением дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.	ОПК-9	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций

Тема 2. Основные понятия и термины в области качества продукции.	ОПК-9	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Тема 3. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции.	ОПК-9	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций, тестовое задание
Тема 4. Классификация показателей качества продукции. Товарная экспертиза качества продукции.	ОПК-9	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Тема 5. Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы	ОПК-9	Тестовое задание, контрольная работа, решение ситуационных задач
Тема 6. Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза. Системы качества и их роль в повышении качества продукции	ОПК-9	Тестовое задание, решение ситуационных задач
Тема 7. Основные понятия в области подтверждения соответствия. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.	ОПК-9	Устный опрос
Тема 8. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия.	ОПК-9	Устный опрос, решение ситуационных задач
Промежуточная аттестация	ОПК-9	Экзамен (устный)

### 1.5. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
ОПК–9	<p>Знает: цифровые технологии и связанные с ними продукты и услуги в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: использовать принципы работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики</p> <p>Владеет: современными техническими средствами и информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности</p>

### 1.6. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Вид учебной работы	Количество баллов
<b>7 семестр/10 триместр</b>	
Выполнение и защита практических работ	30
Выполнение задания самостоятельной работы	30
Экзамен	40
Итого за семестр:	100

### Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	<b>90–100</b>	<b>А</b> – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	<b>83–89</b>	<b>В</b> – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	<b>75–82</b>	<b>С</b> – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	<b>63–74</b>	<b>Д</b> – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	<b>50–62</b>	<b>Е</b> – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы	

		не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	<b>21–49</b>	<b>FX</b> – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	Не зачтено
Неудовлетворительно	<b>0–20</b>	<b>F</b> – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

### 1.5. Образец оформления экзаменационного билета

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

**2026/2027 учебный год**

**ИНСТИТУТ ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ,  
ИНФОРМАЦИОННЫХ И ОБСЛУЖИВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**  
**Кафедра технологий производства и профессионального образования**  
**Экзамен (письменный) по дисциплине «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания»**  
Код/названия направлений подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)  
профиль подготовки Технология и организация общественного питания  
ОФО/ЗФО

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Дайте краткую характеристику физико-химических методов исследования пищевых продуктов.
2. Перечислите основные типы контроля качества пищевых продуктов.
3. Перечислить и обосновать последовательность определения органолептических показателей.

Утверждено на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования, протокол № \_\_\_\_ 202 г.

Зав. кафедрой  
Экзаменатор

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Е. И. Киреева  
Е. А. Титова

## **2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

### **2.1. Оценочные средства текущего контроля (типовые)**

#### **Вопросы для устного опроса:**

1. Перечислить основные методов исследования пищевого сырья и продуктов.
2. В чем состоит принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых продуктов?
3. Дать краткую характеристику физических методов исследования пищевых продуктов.
4. Дать краткую характеристику физико-химических методов исследования пищевых продуктов.
5. Дать краткое описание биохимических методов исследования пищевых продуктов.
6. Привести примеры применения химических методов для анализа пищевых продуктов.
7. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.
8. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?
9. Что включает понятие «пищевая ценность»?
10. Как производится оценка качества пищевых продуктов?

11. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.
12. Что такое коэффициент весомости?
13. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.
14. Дать описание терминов «разделение», «концентрирование» и «выделение». В чем состоит принципиальная разница этих операций?
15. Дать определение понятия «аналитический цикл».
16. Что такое лабораторный образец?
17. Дать определение органолептической оценки качества пищевых продуктов.
18. Перечислить и обосновать последовательность определения органолептических показателей.
19. Дать описание терминов «букет» и «аромат» пищевых продуктов. В чем состоит их различие?
20. Что такое сенсорный анализ?
21. Дать краткое описание основных терминов сенсорного анализа.
22. Дать характеристику балловых систем оценки качества пищевых продуктов. Привести примеры используемых балловых систем.
23. Дать характеристику понятия реологии как науки.
24. Перечислить основные понятия реологии.
25. Дать краткую характеристику коагуляционных структур.
26. Дать краткую характеристику конденсационно-кристаллизационных структур.
27. Что такое вискозиметрия?
28. В чем состоят особенности измерений деформации пищевых смесей?

**Темы для подготовки мультимедийных презентаций:**

1. Пищевые продукты – источники белков и их биологическая ценность
2. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
4. Технология производства мясных полуфабрикатов
5. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
6. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
7. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
8. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
9. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
10. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
11. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
12. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
13. Расчет товарооборота предприятий общественного питания

### **Ситуационные задачи**

1. Определить факторы токсичности веществ.
2. Определить меры токсикологической оценки веществ.
3. Описать классификацию вредных веществ в сырье и продуктах питания.
4. Определить уровни биологического воздействия веществ.
5. Пути проникновения вредных веществ в организм человека.
6. Загрязнения продуктов из окружающей среды.
7. Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов.

### **2.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)**



1. Перечислить основные методов исследования пищевого сырья и продуктов.
2. В чем состоит принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых продуктов?
3. Дать краткую характеристику физических методов исследования пищевых продуктов.
4. Дать краткую характеристику физико-химических методов исследования пищевых продуктов.
5. Дать краткое описание биохимических методов исследования пищевых продуктов.
6. Привести примеры применения химических методов для анализа пищевых продуктов.
7. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.
8. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?
9. Что включает понятие «пищевая ценность»?
10. Как производится оценка качества пищевых продуктов?
11. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.
12. Что такое коэффициент весомости?
13. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.
14. Дать описание терминов «разделение», «концентрирование» и «выделение». В чем состоит принципиальная разница этих операций?
15. Дать определение понятия «аналитический цикл».
16. Что такое лабораторный образец?
17. Дать определение органолептической оценки качества пищевых продуктов.

18. Перечислить и обосновать последовательность определения органолептических показателей.

19. Дать описание терминов «букет» и «аромат» пищевых продуктов. В чем состоит их различие?

20. Что такое сенсорный анализ?

21. Качество продукции и защита потребителя.

22. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины.

23. Ознакомление учащихся с возможными рисками, связанными с усвоением дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.

24. Основные понятия и термины в области качества продукции.

25. Этапы создания продукции, определяющие ее качество.

25. Система показателей качества продукции.

27. Классификация показателей качества продукции.

28. Товарная экспертиза качества продукции.

29. Классификация основных видов технического контроля качества.

30. Статистические методы контроля качества продукции.

Методология управления качеством.

31. Схемы и системы подтверждения соответствия.

32. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.

33. Системы качества и их роль в повышении качества продукции

34. Основные понятия в области подтверждения соответствия.

35. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.

36. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия.

37. Состав функциональных групп помещений

38. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками

39. Особенности деятельности предприятий общественного питания.

40. Классификация и типизация предприятий общественного питания

41. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами

42. Формы поставок, доставка продуктов и товаров

43. Организация складского и тарного хозяйства

44. Основные требования к складским помещениям

45. Организация складских операций

46. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства

47. Нормативно-техническая и технологическая документация

48. Сущность оперативного планирования производства

49. Производственная программа заготовочного предприятия.

50. Последовательность оперативного планирования работы производства

51. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий

52. Структура производства доготовочных предприятий

53. Производственная программа доготовочных предприятий

54. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт

55. Организация работы заготовочных предприятий

56. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе

57. Организация работы мясного цеха

58. Организация работы горячего цеха

59. Организация работы холодного цеха

60. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени лучей ионизирующего излучения.

61. Организация работы экспедиции

62. Организация работы моечной кухонной посуды

63. Организация работы хлеборезки

64. Организация работы раздат

65. Особенности нормирование труда на предприятиях общественного питания

66. Основные задачи рациональной организации труда

67. Требования к производственному персоналу

68. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания

69. Общая характеристика процесса обслуживания.

70. Нормирование труда на предприятиях общественного питания