

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор ГО ВПО «ДонНУЭТ  
имени Михаила Туган-Барановского»

С.В. Дрожжина

«19» 03 2021 г.

**КРИТЕРИИ**

оценивания результатов профильного экзамена  
по «Оборудованию пищевых производств»

для поступающих на обучение по образовательным программам магистратуры  
по направлению подготовки 15.04.02 Технологические машины и оборудование  
(Магистерская программа: Оборудование перерабатывающих и пищевых  
производств)

Донецк – 2021 г.

Профильный экзамен проводится в форме тестирования. Тестовое задание включает 15 тестовых заданий закрытого типа (по трём нормативным дисциплинам базовой подготовки бакалавров) и тестовое задание открытого типа (практическое задание). За правильное решение всех 15 тестовых заданий закрытого типа абитуриент может получить 75 баллов (за каждый правильный ответ на тестовое задание закрытого типа абитуриент получает 5 баллов). За правильный ответ на практическое задание абитуриент может получить максимум 25 баллов. Ответы на тестовое, и практическое задание оценивается общей суммой баллов (табл. 1).

Таблица 1 – Оценивание тестовых заданий

Название дисциплины	Номера тестов	Количество баллов
<b>Тестовые задания закрытого типа</b>		
«Механическое оборудование»	1-5	25
«Холодильное оборудование»	6-10	25
«Тепловое оборудование»	11-15	25
Максимальное количество баллов		75
<b>Тестовое задание открытого типа</b>		
Практическое задание		25
Итоговое количество баллов		100

Практическое задание считается выполненным правильно, если предоставлен правильный ответ, который содержит четкие объяснения и обоснования всех ключевых моментов вопроса. При наличии определенных недостатков в выполнении задания этого типа итоговая оценка может принимать разные значения (табл. 2).

Таблица 2 – Критерии оценивания тестового задания открытого типа

Баллы	Критерии оценивания
1	2
25	ответ содержит глубокие знания по расчёту, подбору, обслуживанию и эксплуатации, теплового, механического или холодильного оборудования; практическое задание выполнено в полном объёме.
20 – 24	при выполнении задания допущены незначительные неточности в расчетах или при оформлении схем оборудования; принятое решение не имеет достаточной аргументации.
14 – 19	наличие ошибок, опечаток и неточностей, которые не изменили сущности ответа; некоторые основные моменты описаны неточно; неумение применять на практике решения по подбору и расчёту оборудования пищевой промышленности.

1	2
9 – 13 баллов	наличие знаний поверхностного характера; есть ошибки в расчётах и пояснениях к схемам, влияющие на положительный исход выполнения задания; наличие в решении принципиальных ошибок.
3 – 8 баллов	ответ не содержит точных знаний по расчёту, подбору, обслуживанию и эксплуатации теплового, механического и холодильного оборудования; существенные ошибки в пояснениях к схемам; полное несоответствие решения практического задания.
0 – 2 баллов	полное отсутствие правильного выполнения задания; не приступил к выполнению задания.

При правильном выполнении всех 15-ти тестовых заданий закрытого типа и одного тестового задания открытого типа поступающий получает максимальную оценку - 100 баллов. Итоговая оценка за экзаменационный тест подсчитывается по 100-балльной шкале и состоит из оценки за закрытые тестовые задания и тестовое задание открытого типа. Соответствие 100-балльной шкалы оценивания профильного экзамена 5-балльной шкале оценивания приведено в таблице 3.

Таблица 3 – Соответствие 100-балльной шкалы оценивания профильного экзамена 5-балльной шкале оценивания

Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по 5-балльной шкале
0-59	2
60-74	3
75-89	4
90-100	5

Председатель предметной экзаменационной комиссии  
по оборудованию пищевых производств  
и холодильным машинам



В.А. Кириченко