


**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 вступительного профильного экзамена
по «Технологии продукции общественного питания»
для поступающих на ускоренное обучение по образовательным программам
бакалавриата по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Донецк – 2021 г.

Задание для вступительного профильного экзамена содержит 25 тестов, которые разделены на три блока (блоки I и II относятся к закрытой форме тестирования, блок III - к открытой).

Блок I представлен 6-ю заданиями, каждое из которых оценивается в 3 балла.

Блок II представлен 17-ю заданиями, каждое из которых оценивается в 3 балла.

Блок III состоит из двух частей. Первая часть включает один вопрос, требующий краткого ответа (2-5 предложений) и оценивается в 7 баллов (максимум) (таблица 1). Во второй части - один вопрос, требующий развернутого ответа, за правильный ответ на который начисляется 24 балла (максимум) (таблица 2).

Таблица 1 – Критерии оценивания тестового задания № 1 с развернутым ответом

5-7 баллов	Ответ содержит точное объяснение и обоснование рационального использования сырья, технологии приготовления готовых блюд, кулинарных изделий и отдельных блюд.
2-4 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования некоторых моментов вопроса, но ключевые моменты обоснованы недостаточно. Наличие 1-2 негрубых ошибок, описаний и неточностей, которые не влияют на смысл ответа.
0-1 балла	Абитуриент или совсем не приступал к ответу на вопросы, или сделал записи, которые не отвечают ни одному из критериев, при которых задание оценивается от 2 до 7 баллов.

Таблица 2 – Критерии оценивания тестового задания № 2 с развернутым ответом

24 балла	Ответ содержит точное объяснение и обоснование рационального использования сырья, физико-химических процессов, которые происходят при переработке пищевых продуктов и приготовления готовых блюд и кулинарных изделий, технологической схемы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, технологии приготовления групп и отдельных блюд, условий и сроков хранения и реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой продукции, требований к качеству.
20-23 баллов	Ответ содержит точное объяснение и обоснование рационального использования сырья, физико-химических процессов, которые происходят при переработке пищевых продуктов и приготовления готовых блюд и кулинарных изделий, технологической схемы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, технологии приготовления групп и отдельных блюд.
16-19 баллов	Ответ содержит точное объяснение и обоснование рационального использования сырья, физико-химических процессов, которые происходят при переработке пищевых продуктов и приготовления готовых блюд и кулинарных изделий, технологической схемы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, технологии приготовления групп и отдельных блюд. Возможны незначительные неточности, которые не влияют на смысл ответа.
12-15 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования некоторых моментов вопроса, но ключевые моменты обоснованы недостаточно. Наличие 1-2 негрубых ошибок, описаний и неточностей, которые не влияют на смысл ответа.
8-11 баллов	Ответ содержит точные знания схемы обработки сырья, ограниченный ассортимент полуфабрикатов и блюд, допущены ошибки в области рационального использования сырья, отсутствуют сведения по технологии приготовления блюд.
4-7 баллов	Ответ не содержит точных знаний схемы обработки сырья, ассортимента полуфабрикатов и блюд, рационального использования сырья, технологии приготовления блюд.
0-3 балла	Абитуриент или совсем не приступал к ответу на вопросы, или сделал записи, которые не отвечают ни одному из критериев, при которых задание оценивается от 4 до 24 баллов.

В случае правильного и полного выполнения обоих заданий третьего блока абитуриент получает 31 балл. Следовательно, при правильном выполнении всех 25 тестовых заданий абитуриент получает максимальную оценку - 100 баллов.

Таблица 3 - Соответствие 100-балльной шкалы оценивания вступительного 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 технологии в ресторанном хозяйстве



Н.В. Кравченко