

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ГОВПО «ДонНУЭТ  
имени Михаила Туган-Барановского»

С.В. Дрожжина

«19» 03 2021 г.

**КРИТЕРИИ**

оценивания результатов профильного экзамена  
по «Технологии в ресторанном хозяйстве»

для поступающих на обучение по образовательным программам магистратуры  
по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Донецк – 2021 г.

Экзаменационный тест содержит 24 тестовых задания, которые разделены на четыре блока, причём блоки I, II и III относятся к закрытой форме тестирования, а блок IV – к открытой.

Блок I представлен 10-ю заданиями по дисциплине «Технология продукции общественного питания», каждое из которых оценивается в 3 балла.

Блок II представлен 5-ю заданиями по дисциплине «Физико-химические основы технологии продуктов питания», каждое из которых оценивается в 3 балла.

Блок III представлен 6-ю заданиями по дисциплине «Пищевые технологии», каждое из которых оценивается в 3 балла.

Блок IV состоит из трёх частей. В первой части содержится вопрос, который требует развернутого ответа по дисциплинам «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», за правильный ответ насчитывается 17 баллов (таблица 1). Во второй части – вопрос, который касается дисциплины «Пищевые технологии» и оценивается в 10 баллов (таблица 2). В третьей части содержится вопрос, который требует развёрнутого ответа по дисциплине «Физиология питания» и оценивается в 10 баллов (таблица 3).

Таблица 1 – Критерии оценивания открытого тестового задания по дисциплине «Физико-химические основы технологии продуктов питания»

17 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования рационального использования сырья, физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении блюд и изделий, технологической схемы обработки сырья, ассортимента полуфабрикатов и изделий, технологии приготовления групп и отдельных блюд, условий и сроки хранения и реализации полуфабриката, кулинарных изделий, готовой продукции.
14-16 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования всех ключевых моментов вопроса, но некоторые из положений обоснованы недостаточно. Перечислены и обоснованы физико-химические процессы, которые происходят при переработки сырья и пищевых продуктов, приведена технологическая схема обработки сырья и производства полуфабрикатов и изделий, технология приготовления различных групп блюд.
12-13 баллов	Ответ содержит характеристику та обоснование выбора рациональных технологических процессов. В ответе содержатся пояснения физико-химических процессов, которые происходят во время переработки сырья, пищевых продуктов и производства блюд и изделий. Возможны неточности, которые не влияют на смысл ответа.
10-11 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования некоторых моментов вопроса, но ключевые моменты недостаточно раскрыты. Наличие 1-2 не грубых ошибок, описаний и неточностей, которые не влияют на смысл ответа.
7-9 баллов	Ответ содержит неточные знания схем обработки сырья, указан ограниченный ассортимент полуфабрикатов и блюд, допущены ошибки по вопросу рационального использования сырья, отсутствуют знания по технологии блюд.
4-6 баллов	Ответ не содержит точных знаний по вопросам технологических методов и способов обработки сырья, ассортимента полуфабрикатов и блюд, рационального использования сырья, технологи приготовления блюд.
0-3 баллов	Абитуриент или совсем не приступал к ответу на вопросы, или сделал записи, которые не отвечают ни одному из критериев, при которых задание оценивается в 6-34 баллов.

Таблица 2 – Критерии оценивания открытого тестового задания по дисциплине «Пищевые технологии»

10 баллов	Ответ содержит характеристику и обоснование выбора рациональных технологических процессов, пояснения физико-химических процессов, которые происходят во время переработки сырья и пищевых продуктов, технологической схемы обработки сырья, ассортимента полуфабриката и готовых изделий.
7-9 баллов	Ответ содержит характеристику и обоснование выбора рациональных технологических процессов, пояснения физико-химических процессов, которые происходят во время переработки сырья и пищевых продуктов, технологической схемы обработки сырья, ассортимента полуфабриката и изделий. Возможны незначительные неточности, которые не влияют на смысл ответа.
5-6 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования некоторых моментов вопроса, но ключевые моменты обоснованы недостаточно. Наличие 1-2 не грубых ошибок, описаний и неточностей, которые не влияют на смысл ответа.
3-4 баллов	Ответ содержит неточные знания по вопросам технологических методов и способов обработки сырья, ограниченный ассортимент полуфабрикатов, допущены ошибки по вопросам рационального использования сырья, отсутствуют знания по технологии определенной группы готовых изделий.
0-2 баллов	Абитуриент или совсем не приступал к ответу на вопросы, или сделал записи, которые не отвечают ни одному из критериев, при которых задание оценивается в 5-20 баллов.

Таблица 3 – Критерии оценивания открытого тестового задания по дисциплине «Физиология питания»

10 баллов	Ответ содержит точные знания основ и принципов рационального питания, научных основ нормирования основных пищевых веществ, характеристик пищевой ценности продуктов.
7-9 баллов	Ответ содержит точные знания основ и принципов рационального питания, научных основ нормирования основных пищевых веществ, характеристик пищевой ценности продуктов. Возможны незначительные неточности, которые не влияют на смысл ответа.
5-6 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования некоторых моментов вопроса, но ключевые моменты обоснованы недостаточно. Наличие 1-2 не грубых ошибок, описаний и неточностей, которые не влияют на смысл ответа.
3-4 баллов	Ответ содержит неточные знания основ и принципов рационального питания, научных основ нормирования основных пищевых веществ, характеристик пищевой ценности продуктов.
0-2 баллов	Абитуриент или совсем не приступал к ответу на вопросы, или сделал записи, которые не отвечают ни одному из критериев, при которых задание оценивается в 5-20 баллов.

В случае правильного и полного выполнения трёх заданий четвертого блока абитуриент получает 37 баллов. Следовательно, при правильном выполнении всех 24 тестовых заданий, абитуриент получает максимальную оценку - 100 баллов.

Таблица 4 – Итоговая шкала оценивания всех заданий

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