

**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 «Организации предприятий гостинично-ресторанного хозяйства»
для поступающих на ускоренное обучение по образовательным программам
бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(Профиль: Гостинично-ресторанное дело)

Донецк – 2021 г.

Экзаменационный тест содержит 46 тестовых заданий, которые разделены на четыре блока. I, II и III блоки заданий с закрытой формой тестирования, IV блок - с открытой формой тестирования.

I блок представлен 15 заданиями, правильный ответ на каждое из которых оценивается в 2 балла.

II блок представлен 15 заданиями, правильный ответ на каждое из которых оценивается в 2 балла.

III блок представлен 15 заданиями, правильный ответ на каждое из которых оценивается в 2 балла.

IV блок – заданием с развернутым ответом, с максимальной оценкой - 10 баллов.

В задании IV блока следует решить практическое задание, ответ на которое максимально оценивается в 10 баллов (табл. 1).

Таблица 1 - Критерии оценивания заданий с развернутым ответом

Баллы	Критерии оценивания
10	Дан правильный ответ, который содержит объяснение и обоснование рациональной организации размещения оборудования на отдельном участке производства или рациональной организации обслуживания на предприятиях общественного питания.
8-9	Дан правильный ответ, который содержит объяснение и обоснование всех ключевых моментов вопроса, но некоторые из положений раскрыты недостаточно.
6-7	Дан ответ, который содержит объяснение и обоснование некоторых моментов вопроса, но основные моменты описаны не точно. Наличие 1 - 2 негрубых ошибок, описок и неточностей, которые не изменили сущности ответа на вопрос.
4-5	Дан ответ, содержащий неточное знание схемы размещения оборудования или схемы сервировки по меню, есть ошибки в пояснениях к схемам.
2-3	Ответ не отражает точных знаний схемы размещения оборудования или схемы сервировки по меню, имеются существенные ошибки в пояснениях к схемам.
0-1	Абитуриент или совсем не приступал к выполнению практического задания, или сделал записи, которые не соответствуют ни одному из критериев.

При правильном выполнении всех 46 тестовых заданий абитуриент получает максимальную оценку - 100 баллов.

Соотношение между баллами, полученными в ходе тестирования, и баллами по 5-ти балльной шкале оценивания приведены в табл. 2.

Таблица 2 - Соответствие оценки по 100-балльной шкале значениям по 5-балльной шкале

Баллы по 100-балльной шкале	Баллы по 5-балльной шкале
0-59	«2» - неудовлетворительно
60-74	«3» - удовлетворительно
75-89	«4»- хорошо
90-100	«5» - отлично

Председатель предметной экзаменационной
комиссии по организации предприятий
гостинично- ресторанного хозяйства и сервиса

 Л.В. Крылова