

**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 «Организации гостинично-ресторанного хозяйства»
для поступающих на обучение по образовательным программам магистратуры
по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)

Донецк – 2021 г.

Экзаменационный тест содержит 42 тестовых задания, которые разделены на пять блоков. I, II, III и IV блоки заданий имеют закрытую форму тестирования, а V блок - открытую форму.

I блок представлен 10 заданиями по дисциплине «Организация гостиничного хозяйства», правильный ответ на каждое из которых оценивается в 2 балла.

II блок представлен 10 заданиями по дисциплине «Организация ресторанного хозяйства», правильный ответ на каждое из которых оценивается в 2 балла.

III блок представлен 10 заданиями по дисциплинам «Маркетинг гостиничного и ресторанного хозяйства», «Менеджмент гостинично-ресторанного хозяйства», «Управление качеством продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве», правильный ответ на каждое из которых оценивается в 2 балла.

IV блок представлен 10 заданиями по дисциплине «Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства», правильный ответ на каждое из которых оценивается в 2 балла.

V блок состоит из двух заданий: №41 и №42. В первом задании (№41) содержится комплексный вопрос, требующий развернутого ответа по дисциплинам «Организация гостиничного хозяйства», «Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства». За правильное решение задания насчитывается максимально 10 баллов (табл.1). Второе (№42) - касается решения ситуационного задания по дисциплине «Организация ресторанного хозяйства» и оценивается максимально 10 баллов (табл.1).

Таблица 1. Критерии оценивания заданий с развернутым ответом

10 баллов	Дан правильный ответ, который содержит объяснение и обоснование рациональной организации размещения оборудования на отдельном участке гостинично-ресторанного комплекса или рациональной организации обслуживания на предприятиях общественного питания.
8-9 баллов	Дан правильный ответ содержит объяснение и обоснование всех ключевых моментов вопроса, но некоторые из положений раскрыты недостаточно.
6-7 баллов	Дан ответ, который содержит объяснение и обоснование некоторых моментов вопроса, но основные моменты описаны не точно. Наличие 1 – 2 негрубых ошибок, опечаток и неточностей, которые не изменили сущности ответов на вопросы.
4-5 баллов	Дан ответ, который содержит точное знание схемы расстановки мебели, оборудования или схемы сервировки по меню, есть ошибки в пояснениях к схемам.
2-3 балла	Ответ не содержит точных знаний схемы расстановки мебели, оборудования или схемы сервировки по меню, существенные ошибки в пояснениях к схемам.
0-1 балл	Абитуриент или совсем не приступил к выполнению практического задания, или сделал записи, которые не соответствуют ни одному из критериев.

Следовательно, при правильном выполнении всех 42 тестовых заданий, абитуриент получает максимальную оценку - 100 баллов.

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