

1. Загальні положення

Мета співбесіди:

- визначити рівень загальнотеоретичної, фахової підготовки вступників на скорочений термін навчання на базі освітньо-кваліфікаційного рівня – кваліфікований робітник.
- перевірити вміння вступників застосовувати набуті знання та навички для вирішення практичних задач.

Співбесіда проводиться з дисциплін: “Технологія виробництва кулінарної продукції”, “Устаткування ЗРГ”, “Організація виробництва в закладах ресторанного господарства”, “Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства”.

На випробуванні, яке проходить у формі співбесіди, вступнику пропонується ряд питань. Рівень знань оцінюється за якістю відповідей на поставленні питання.

Результати проведення випробування у формі співбесіди оцінюється за 200-бальною шкалою. Загальний бал визначається як середньоарифметичне балів за окремі відповіді на питання (пропонуються питання із кожної дисципліни) з рахуванням коефіцієнтів підвищення (зниження). Округлення до цілого проводиться за математичними правилами округлення.

Особи, рівень знань яких оцінено нижче 100 балів, до участі у конкурсі для зарахування на навчання за результатами не допускаються.

К Р И Т Е Р І Ї

оцінювання рівня знань абітурієнтів

Запитання № 1	- 50 балів
Запитання № 2	- 50 балів
Запитання № 3	- 50 балів
Запитання № 4	- 50 балів
	200 балів

1. Коефіцієнт підвищення оцінок

- 1.1. Вміння теорію пов'язувати з практикою, життям - 10
- 1.2. Вміння висловлювати свої думки, аналізувати - 5
- 1.3. Використання допоміжних джерел - 10

2. Коефіцієнт зниження оцінок

- 2.1. Професійна неграмотність - 30

Критерії:

- 170-200 балів - “Відмінно”
- 150-169 балів - “Добре”
- 100-149 бала - “Задовільно”
- 99 і нижче - “Незадовільно”

“Відмінно” – логічно обґрунтована повна відповідь на всі запитання і проблеми, повністю обґрунтовано ситуації пов’язані з діяльністю закладів ресторанного господарства, володіння глибокими професійними знаннями навчального матеріалу. Відповідь повна, логічна, системна і містить аналіз.

“Добре” – викладений тільки основний навчальний матеріал без деталей і подробиць або допущені окремі незначні неточності, у цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Можливі незначні одна-дві помилки у розкритті другорядних питань, що не призводить до помилкових висновків.

“Задовільно” – в роботі допущені неточності, відповідь не повна, допущені незначні відхилення від критерію відповіді, не повністю обґрунтовано ситуації, пов’язані з діяльністю закладів ресторанного господарства, може частково обґрунтувати свою відповідь. Можливі незначні одна-дві помилки в термінології, несуттєві помилки у висновках, узагальненнях.

“Незадовільно” – наявність грубих помилок або не на всі запитання дана відповідь, безсистемно не повно відтворює на рівні розпізнавання окремі фрагменти навчального матеріалу, повністю не обґрунтовано ситуації, пов’язані з діяльністю закладів ресторанного господарства. Допущенні грубі помилки в кінцевих висновках, термінологією володіє погано.