



**Қоғамдық-гуманитарлық бағыты**  
**«Мейрамхана мен қонақ үй шаруашылығындағы қызмет көрсетуді ұйымдастыру»**  
**пәні бойынша**  
**оқытудың қысқартылған мерзімін көздейтін жоғары білім берудің білім беру**  
**бағдарламаларына түсушілер үшін ұлттық бірыңғай тестілеуге арналған**  
**тест спецификациясы**  
 (2023 жылдан бастап қолдану үшін)

**1. Тест мақсаты:** Техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының бітірушілері жоғары оқу орындарында оқуды жалғастыра алу қабілетін анықтау.

**2. Тест міндеті:** Оқытудың қысқартылған мерзімін көздейтін жоғары білім берудің келесі білім беру бағдарламаларына түсу үшін арналған тест:

**В093-Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі**

**3. Тест мазмұны:**

№	Тақырып	№	Тақырыпша	Оқыту мақсаты
01	Қоғамдық тамақтану кәсіпорнының сипаттамасы. Кәсіпорындарды басқарудың ұйымдастырушылық құрылымы.	01	Қоғамдық тамақтану кәсіпорнының сипаттамасы	Қоғамдық тамақтану кәсіпорнының қызметін анықтау Қоғамдық тамақтану кәсіпорнын жіктеу
		02	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын басқарудың ұйымдастырушылық құрылымы	Қоғамдық тамақтану кәсіпорнын басқару. Қоғамдық тамақтану кәсіпорнын басқару буынын анықтау. Қызмет көрсететін қызметкерлердің негізгі санаттарын сипаттау. Даяшылардың еңбегін ұйымдастыру әдістері мен жұмысқа шығу кестесін қолдану.
02	Қоғамдық тамақтану кәсіпорнының сауда, әкімшілік және қосалқы бөлмелерінің сипаттамасы.	03	Келушілерге қызмет көрсетуге арналған бөлмелер	Қызмет көрсету аймақтарын анықтау Кіре беріс аймағын сипаттау Келушілерге қызмет көрсетуге арналған бөлмелерді анықтау Сауда залын, барды сипаттау Сауда залдарындағы жиһаздарды орнына қою

		04	Әкімшілік, тұрмыстық және қосалқы бөлмелер.	Әкімшілік және тұрмыстық бөлмелерді сипаттау  Тауарларды қабылдау, сақтау және сатуға арналған бөлмелерді сипаттау
03	Дастархандардың, ыдыстар мен асханалық құралдардың түрлері мен маңызы.	05	Дастархандар	Дастархандардың түрлерін жіктеу  Дастархандарға деген қажеттілікті анықтау  Дастархандардың есебін жүргізу, сақтау және оларға күтім жасау
		06	Асханалық ыдыстар, құралдар мен тағамдарды ұсыну мен бөлуге арналған жабдықтар	Ыдыстардың түрлерін сипаттау.  Асханалық құралдардың түрлерін сипаттау.  Ыдыстар мен асханалық құралдарға деген қажеттілікті анықтау.
04	Қызмет көрсетуге дайындау және үстелдерді жабдықтау. Мейрамхана залында қызмет көрсету.	07	Қызмет көрсетуге дайындау және үстелдерді жабдықтау	Дастарханды, ыдыстарды, құралдарды алу және қызмет көрсетуге дайындау.  Үстелдерге дастарханды жаю.  Үстелдерді жабдықтаудың жалпы ережелерін анықтау.  Қызметкерлерді қызмет көрсетуге дайындау.
		08	Мейрамхана залында қызмет көрсету.	Қонақтарға қызмет көрсету технологиясын анықтау.  Даяшының жұмыс жасау техникасын сипаттау.  Аспаздық өнімдерді ұсынуды жүзеге асыру  Үстелдерді жинауды жүзеге асыру.  Бірегей тағамдар мен тоқбасарларды ұсынуды жүзеге асыру.  Буфет өнімдері мен арақ-шарап өнімдерін ұсынуды жүзеге асыру.
05	Мәзір және шараптар картасы: маңызы,	09	Мәзірді жасау және рәсімдеу	Мәзірді жасау.  Мәзір түрлерін анықтау.

	сипаттамасы.	10	Мейрамхананың шараптар картасы және бардың коктейль картасы	Шараптар картасын жасау. Бардың коктейль картасын жасау.
		11	Сомельенің міндеттері	Сомельенің міндеттерін анықтау. Тағамдарға арақ-шарап өнімдерін таңдау.
06	Банкеттерді, қабылдаулар мен мерекелік кештерді ұйымдастыру және қызмет көрсету. Кейтеринг.	12	Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру.	Банкеттерге арналған технологиялық және сервистік жабдықтарды дайындау. Банкет түрлерін анықтау. Қызмет көрсету түрі ретінде кейтерингті сипаттау.
07	Отель департаменттерінің жұмысын ұйымдастыру.	13	housekeeping департаментінің жұмысын ұйымдастыру	Департаменттің ұйымдастырушылық құрылымын әзірлеу. Департамент жұмысының стандарттарын анықтау. Департамент қызметкерлерін сипаттау.
		14	Front Office департаментінің жұмысын ұйымдастыру	Департаменттің ұйымдастырушылық құрылымын әзірлеу. Департамент жұмысының стандарттарын анықтау. Департамент қызметкерлерін сипаттау.
		15	Отельдегі қосымша қызметтерді ұсыну	Отелдегі бизнес-орталықтың жұмысын ұйымдастыру. «Guest relation» қызметінің жұмысын ұйымдастыру. Көлік қызметін ұйымдастыру. Демалыс пен ойын-сауықты ұйымдастыру. Отельдің спорттық-сауықтыру кешенін ұйымдастыру.

#### 4. Тест мазмұнының сипаттамасы:

Тест «Мейрамхана мен қонақ үй шаруашылығындағы қызмет көрсетуді ұйымдастыру» пәні бойынша 40 тест тапсырмаларынан тұрады. Оның ішінде:

- 20 бір дұрыс жауапты таңдауға арналған тест тапсырмалары;
- 10 бір немесе бірнеше дұрыс жауапты таңдауға арналған тест тапсырмалары

- 10 бір дұрыс жауапты таңдауға арналған тест тапсырмаларынан тұратын 2 жағдаят (контекст).

Тапсырмалардың мазмұны осы пән бойынша үлгілік бағдарламада көрсетілген тақырыптарға сәйкес келеді.

Тесттегі тест тапсырмалары базалық, орташа және жоғары деңгей бойынша күрделену ретімен орналасқан.

**5. Тесттің бір нұсқасындағы тест тапсырмаларының қиындығы:** Тест 3 қиындық деңгейінде берілген тест тапсырмаларынан тұрады: базалық деңгейде (А) – 25%, орташа деңгейде (В) – 50%, жоғарғы деңгейде (С) – 25%.

**Базалық деңгейдегі** тест тапсырмалары қарапайым білім мен дағдыларын пайдалануға, түсушінің ең төменгі дайындық деңгейіне баға беруге, белгілі бір нұсқаулардың көмегімен әрекеттерді орындауға, қарапайым дәлелдер мен ұғымдарды пайдалануға негізделген.

**Орташа деңгейдегі** тест тапсырмалары негізгі білім мен дағдыларын дұрыс пайдалануға, жаңа жағдайларда қарапайым модельдерді тануға, деректерді талдау мен салыстыруға, жүйелеуге, дәлелдерді қолданып, ақпаратты жалпылау мен қорытынды жасау қабілеттерін бағалауға негізделген.

**Жоғары деңгейдегі** тест тапсырмалары неғұрлым күрделі білім мен дағдыларын пайдалануды, тапсырмалардың күрделі модельдерін тануды, мәселелерді шешу үшін білім мен дағдыларын біріктіруді, күрделі ақпаратты немесе деректерді талдауды, пайымдауды, тұжырымдарды негіздеуге бағытталған.

**6. Тест тапсырмаларының формасы:** Бір дұрыс жауапты және бір немесе бірнеше дұрыс жауапты таңдауға арналған жабық формадағы тест тапсырмалары.

**7. Тест тапсырмаларын орындау уақыты:** Бір тапсырманы орындаудың орташа ұзақтығы 1,5 – 2 минут, жалпы тестті орындау уақыты – 80 минутты құрайды. Жалпы тестті орындау уақыты контекстті оқуға жұмсалатын уақытты ескере есептелген.

**8. Жеке тест тапсырмаларының орындалуын бағалау:** тест тапсырмаларының жауаптарын бағалау ҚР БҒМ 2017 жылғы 2 мамырдағы №204 бұйрығымен бекітілген ҰБТ өткізу Қағидаларының 19-тармағына сәйкес жүзеге асырылады.

**9. Ұсынылатын әдебиеттер тізімі:** Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігімен бекітілген «Білім беру ұйымдарында қолдануға рұқсат етілген оқулықтардың, оқу-әдістемелік кешендердің, оқу құралдарының және басқа да қосымша әдебиеттердің, оның ішінде электрондық жеткізгіштердің тізбелері».

1. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (12 издание, 2014 год)

2. Мамырбеков Е.М., Рахимбекова Ж.С., Биджанов А.Д., Оқу құралы. Мамандық: Қонақ үй бизнесі: отель/ мейрамхананы басқару, Нұр-Сұлтан 2020

«КЕЛІСІЛДІ»  
«Қызмет» профілі бойынша  
оқу-әдістемелік  
бірлестігінің төрағасы

Жабықбаев Н.Ж.

(қолы)

(Т.А.Ә)

« 19 » 2022 ж.

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*