

**Спецификация теста
по дисциплине «Организация обслуживания в ресторане»
для Национального квалификационного тестирования**

1. Цель: Разработка тестовых заданий для Национального квалификационного тестирования в ходе аттестации педагогов, занимающих должности в организациях образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования.

2. Задача: Определение соответствия уровня квалификации педагогов квалификационным требованиям.

3. Содержание: Тест по дисциплине «Организация обслуживания в ресторане» для аттестации педагогов по специальности «10130200 - «Организация обслуживания в сфере питания», для квалификации 3W10130201 – Официант; для квалификации 3W10130202 - Бармен-бариста; 3W10130203 -Метрдотель; 4S10130204 - Менеджер по обслуживанию мероприятий.

| № | Тема | № | Подтема |
|---|---|----|--|
| 01 | Организация предприятия общественного питания | 01 | Рестораны и их характеристика |
| | | 02 | Торговые помещения |
| 02 | Столовая посуда, приборы и столовое белье | 03 | Назначение столовых приборов |
| | | 04 | Назначение посуды металлической |
| | | 05 | Назначение посуды стеклянной |
| | | 06 | Назначение посуды фарфоровой |
| | | 07 | Назначение столового белья |
| 03 | Виды меню | 08 | Назначение и виды меню и прејскурантов |
| 04 | Подготовка к обслуживанию гостей | 09 | Личная подготовка официанта |
| | | 10 | Расстановка столов |
| | | 11 | Подготовка посуды, приборов |
| | | 12 | Накрытие столов скатертью. |
| | | 13 | Складывание салфеток. |
| | | 14 | Сервировка стола |
| 05 | Обслуживание гостей в ресторане | 15 | Резервирование столов |
| | | 16 | Подача меню, принятие заказа |
| | | 17 | Кулинарная характеристика блюд и напитков |
| | | 18 | Выполнение заказа |
| | | 19 | Способы подачи блюд и напитков |
| 06 | Виды банкетов | 20 | Техника работы официанта. Расчет гостей |
| | | 21 | Банкет за столом с полным обслуживанием |
| | | 22 | Банкет за столом с частичным обслуживанием |
| | | 23 | Банкет - фуршет |
| | | 24 | Банкет – коктейль |
| | | 25 | Банкет - чай |
| Контекстные задания (текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д.). | | | |

4. Характеристика содержания заданий:

Организация предприятия общественного питания. Рестораны и их характеристика.

Торговые помещения.

Столовая посуда, приборы и столовое белье. Назначение столовых приборов. Назначение посуды металлической. Назначение посуды стеклянной. Назначение посуды фарфоровой. Назначение столового белья.

Виды меню. Назначение и виды меню и прејскурантов.

Подготовка к обслуживанию гостей. Личная подготовка официанта. Расстановка столов. Подготовка посуды, приборов. Накрытие столов скатертью. Складывание салфеток. Сервировка стола.

Обслуживание гостей в ресторане. Резервирование столов. Подача меню, принятие заказа. Кулинарная характеристика блюд и напитков. Выполнение заказа. Способы подачи блюд и напитков. Техника работы официанта. Расчет гостей

Виды банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай.

5. Трудность тестовых заданий в одном варианте теста. тест состоит из 3-х уровней трудности: базовый уровень (А) – 25 %, средний уровень (В) – 50 %, высокий уровень (С) – 25 %.

Базовый уровень трудности характеризует воспроизведение простых знаний и навыков, позволяет провести оценки минимального уровня подготовленности обучающегося, выполнение простых действия с помощью определённых указаний, использование простых аргументов и естественнонаучных понятий.

Средний уровень трудности характеризует правильное воспроизведение основных знаний и навыков, распознавание простых моделей в новых ситуациях, умение анализировать, сравнивать, обобщать и систематизировать данные, использовать аргументы, обобщать информацию и формулировать выводы.

Высокий уровень трудности характеризует воспроизведение более сложных знаний и навыков, распознавание более сложных моделей заданий, интегрирование знаний, умений и навыков, анализ сложной информации или данных, проводить рассуждение, обосновывать и формулировать выводы, направлено на разграничение фактов и их последствий, определение значимости представленных фактов.

6. Форма тестовых заданий: тестовые задания закрытой формы с одним правильным ответом и с одним или несколькими правильными ответами.

7. Время выполнения тестовых заданий:

Продолжительность выполнения одного задания в среднем 1,5-2 минуты.

8. Оценка:

При аттестации учитывается суммарный балл тестирования.

Для заданий с выбором одного варианта правильного ответа присуждается 1 балл, в остальных случаях 0 баллов.

Для заданий с выбором нескольких правильных вариантов ответа из нескольких предложенных: за все правильные ответы получает – 2 балла,

- за одну допущенную ошибку – 1 балл,

- за допущенные 2 и более ошибки – 0 баллов.

9. Рекомендуемая литература:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

2. «Организация гостиничного хозяйства» учебное пособие, Т.А. Джум, Н.И. Денисова, ИНФРА-М, 2012