Спецификация теста
по дисциплине «Организация обслуживания в гостиничном предприятии»
для Оценки знаний педагога

1. Цель: Разработка тестовых заданий для Оценки знаний педагогов 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 теста: Тест по дисциплине «Организация обслуживания в гостиничном предприятии» для аттестации педагогических работников по специальности 10130100 - «Гостиничный бизнес» для квалификации **3W10130101 – Администратор;** для квалификации **3W10130102 - Старшая горничная;** для квалификации **4S10130103 - Оперативный менеджер гостиницы;** для квалификации **4S10130104 – Супервайзер.**

№	Тема	№	Подтема
01	Понимание сущности современной гостиничной индустрии	01	Понимать настоящую структуру гостиничной индустрии
02	Организация работы департамента «Housekeeping»	02	Осуществлять кадровое обеспечение в гостиничной индустрии
		03	Разработка организационной структуры департамента «Housekeeping»
		04	Контролировать эксплуатацию оборудования и инвентаря в департаменте «Housekeeping»
03	Организация работы департамента «Food and Beverage»	05	Разработка организационной структуры департамента «Food and Beverage»
		06	Разработка стандартов департамента «Food and Beverage»
		07	Контролировать эксплуатацию оборудования и инвентаря в департаменте «Food and Beverage»
04	Организация работы департамента «Front Office»	08	Разработка организационной структуры департамента «Front Office»
		09	Разработка стандартов департамента «Front Office»
		10	Контролировать эксплуатацию оборудования и инвентаря в департаменте «Front Office»
		11	Контролировать осуществление финансовых операций на стойке «Reception»
05	Организация предоставления дополнительных услуг	12	Организовывать работу бизнес-центра
		13	Организация работы службы «Guest relation»
		14	Организация транспортных услуг
		15	Организация отдыха и развлечений
		16	Организация работы спортивно-

Контекстные задания (текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д.).

4. Характеристика содержания заданий:

Понимание сущности современной гостиничной индустрии. Понимать настоящую структуру гостиничной индустрии; осуществлять кадровое обеспечение в гостиничной индустрии; **Организация работы департамента «Housekeeping».** Разработка организационной структуры департамента «Housekeeping»; Разработка стандартов департамента «Housekeeping»; контролировать эксплуатацию оборудования и инвентаря в департаменте «Housekeeping»;

Организация работы департамента «Food and Beverage». Разработка организационной структуры департамента «Food and Beverage»; Разработка стандартов департамента «Food and Beverage»; контролировать эксплуатацию оборудования и инвентаря в департаменте «Food and Beverage»;

Организация работы департамента «Front Office». Разработка организационной структуры департамента «Front Office»; Разработка стандартов департамента «Front Office»; контролировать эксплуатацию оборудования и инвентаря в департаменте «Front Office»; контролировать осуществление финансовых операций на стойке «Reception»;

Организация предоставления дополнительных услуг. Организовывать работу бизнес-центра; Организация работы службы «Guest relation»; Организация транспортных услуг; Организация отдыха и развлечений; Организация работы спортивно-оздоровительного комплекса

5. Трудность тестовых заданий в одном варианте:

Тестовые задания состоят из 3 уровней трудности.

Первый уровень (А) - 25 %;

Второй уровень (В) - 50%;

Третий уровень (С) - 25 %.

6. Форма тестовых заданий:

Тестовые задания разрабатываются по 3 формам:

с выбором одного правильного ответа,

с выбором одного или нескольких правильных ответов,

контекстные задания с выбором одного правильного ответа.

7. Время выполнения тестовых заданий:

Время выполнения одного тестового задания 1-1,5 минуты.

8. Оценка:

При аттестации учитывается суммарный балл тестирования.

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

Для заданий с выбором нескольких правильных ответов 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», 2014г.

2. Мамырбеков Е.М., Рахимбекова Ж.С., Биджанов А.Д., Учебное пособие,

Специальность: Гостиничный бизнес: управление рестораном/отелем, Нур-Султан 2020