

**«Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру» пәні бойынша
Педагогтердің білімін бағалауға арналған тест спецификациясы**

1. Мақсаты: Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарында жұмыс істейтін педагогтарды аттестаттау барысында педагогтердің білімін бағалауға арналған тест тапсырмалырын әзірлеу.

2. Міндеті: педагогикалық қызметкерлердің біліктілігінің біліктілік талаптарына сәйкестік деңгейін анықтау.

3. Тесттің мазмұны: 10130200 - «Тамақтану саласында қызмет көрсетуді ұйымдастыру» мамандығының 3W10130201 – Даяшы; 3W10130202 – Бармен-бариста; 3W10130203 – Метрдотель; 4S10130204 – Іс-шараларға қызмет көрсету жөніндегі менеджер біліктіліктері үшін педагог қызметкерлерді аттестаттауға арналған «Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру» пәні бойынша тест.

№	Тақырып	№	Тақырыпша
01	Қоғамдық тамақтану кәсіпорнын ұйымдастыру	01	Мейрамханалар және олардың сипаттамалары
		02	Сауда бөлмелері
02	Асхана ыдыстары, құралдары мен дастархан	03	Асхана құралдарының, металл, шыны, фарфор, дастарханның маңызы.
03	Мәзір түрлері	04	Мәзір мен преysкурaнттардың маңызы мен түрлері
04	Қонақтарға қызмет көрсетуге дайындалу	05	Даяшының жеке дайындығы
		06	Үстелдерді орналастыру
		07	Ыдыстарды, құралдарды дайындау
		08	Үстелдерге дастархан жаю
		09	Майлықтарды бүктеу
		10	Үстелді жабдықтау
05	Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету	11	Үстелдерге алдын-ала тапсырыс беру
		12	Мәзірді ұсыну, тапсырыс қабылдау
		13	Тағамдар мен сусындардың аспаздық сипаттамасы

		14	Тапсырысты орындау
		15	Тағамдар мен сусындарды ұсыну тәсілдері
		16	Даяшының жұмыс жасау техникасы. Қонақтармен есептесу
06	Банкеттердің түрлері	17	Толық қызмет көрсетілетін үстелдегі банкет
		18	Жартылай қызмет көрсетілетін үстелдегі банкет
		19	Банкет - фуршет Банкет – коктейль Банкет - шай
Мәтінмәндік тапсырмалар (мәтін, кесте, сызба, статистикалық мәліметтер, сурет және т.б.).			

4. Тапсырма мазмұнының сипаттамасы:

Қоғамдық тамақтану кәсіпорнын ұйымдастыру. Мейрамханалар және олардың сипаттамалары. Сауда бөлмелері.

Асхана ыдыстары, құралдары мен дастархан. Асхана құралдарының маңызы. Металл ыдыстардың маңызы. Шыны ыдыстардың маңызы. Фарфор ыдыстардың маңызы. Дастарханның маңызы.

Мәзір түрлері. Мәзір мен прейскуранттардың маңызы мен түрлері.

Қонақтарға қызмет көрсетуге дайындалу. Даяшының жеке дайындығы. Үстелдерді орналастыру. Ыдыстарды, құралдарды дайындау. Үстелдерге дастархан жаю. Майлықтарды бүктеу. Үстелді жабдықтау.

Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету. Үстелдерге алдын-ала тапсырыс беру. Мәзірді ұсыну, тапсырыс қабылдау. Тағамдар мен сусындардың аспаздық сипаттамасы. Тапсырысты орындау. Тағамдар мен сусындарды ұсыну тәсілдері. Даяшының жұмыс жасау техникасы. Қонақтармен есептесу

Банкеттердің түрлері. Толық қызмет көрсетілетін үстелдегі банкет. Жартылай қызмет көрсетілетін үстелдегі банкет. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – шай.

5. Тесттің бір нұсқасындағы тест тапсырмаларының қиындығы: Тест тапсырмаларының қиындығы 3 деңгейде беріледі: базалық деңгейде (А) – 25 %; орташа деңгейде (В) – 50 %; жоғары 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 формалары: Бір дұрыс жауапты және бір немесе бірнеше дұрыс жауапты таңдауға арналған жабық формадағы тест тапсырмалары.

7. Тест тапсырмаларын орындау уақыты:

Бір тесттік тапсырманы орындау уақыты – 1-1,5 минутты құрайды.

8. Бағасы: Аттестация кезінде тестілеудің жиынтық балы есептелінеді.

Бес жауап нұсқасынан бір дұрыс жауап таңдалған тапсырма үшін 1 балл, дұрыс орындалмаған тапсырмаға 0 балл алады.

9. Ұсынылатын әдебиеттер тізімі:

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