

«УТВЕРЖДЕНО»
 Директор РГКП «Национального
 центра тестирования» МНВО РК
 Р. Емелбаев
 «___» _____ 202__ г.

Спецификация теста
по дисциплине «Организация обслуживания в ресторанах и гостиничных хозяйствах»
общественно-гуманитарного направления
для единого национального тестирования для поступающих по образовательным
программам высшего образования, предусматривающим сокращенные сроки обучения
 (Для использования с 2023 года)

1. Цель теста: Определение способностей выпускников технического и профессионального образования, необходимых для продолжения обучения в высших учебных заведениях.

2. Задача теста: Тест для поступления на следующие образовательные программы высшего образования, предусматривающие сокращенный срок обучения:

В093-Ресторанное дело и гостиничный бизнес

3. Содержание теста:

№	Тема	№	Подтема	Цель обучения
01	Характеристика предприятий общественного питания. Организационная структура управления предприятиями.	01	Характеристика предприятий общественного питания	Определять функции предприятий общественного питания. Классифицировать предприятия общественного питания.
		02	Организационная структура управления предприятиями общественного питания	Управлять предприятием общественного питания. Определять управляющее звено предприятия общественного питания. Характеризовать основные категории обслуживающего персонала. Использовать методы организации труда официантов и графиков выхода на работу

02	Характеристика торговых, административных и подсобных помещений предприятий общественного питания	03	Помещения для обслуживания посетителей	<p>Определить функциональные зоны</p> <p>Характеризовать входную зону</p> <p>Определять помещения для обслуживания посетителей</p> <p>Характеризовать торговые залы, бары</p> <p>Расставлять мебель в торговых залах</p>
		04	Административные, бытовые и подсобные помещения.	<p>Характеризовать административные и бытовые помещения</p> <p>Характеризовать помещения для приема, хранения и отпуска товаров</p>
03	Виды и назначение столового белья, столовой посуды и столовых приборов	05	Столовое белье	<p>Классифицировать виды столового белья</p> <p>Определить потребности в столовом белье</p> <p>Вести учет, хранение столового белья и уход за ним</p>
		06	Столовая посуда, столовые приборы и приспособления для подачи и разделывания блюд	<p>Характеризовать виды и типы столовой посуды</p> <p>Характеризовать виды и типы столовых приборов</p> <p>Определить потребности в столовой посуде и приборах</p>

04	Подготовка к обслуживанию и сервировка столов. Обслуживание в зале ресторана.	07	Подготовка к обслуживанию и сервировка столов	<p>Получить и подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию</p> <p>Накрыть столы скатертью</p> <p>Определить общие правила сервировки столов</p> <p>Подготовить персонал к обслуживанию</p>
		08	Обслуживание в зале ресторана.	<p>Определить технологию обслуживания гостей</p> <p>Характеризовать технику работы официанта</p> <p>Осуществлять подачу кулинарной продукции</p> <p>Осуществлять уборку столов</p> <p>Осуществлять подачу оригинальных блюд и десертов</p> <p>Осуществлять подачу буфетной продукции и винно-водочных изделий</p>
05	Меню и винная карта: назначение, характеристика.	09	Составление и оформление меню	<p>Составлять меню</p> <p>Определять виды меню</p>
		10	Винная карта ресторана и коктейльная карта бара	<p>Составлять винную карту</p> <p>Составлять коктейльную карту бара</p>
		11	Обязанности сомелье	<p>Определять обязанности сомелье</p> <p>Подбирать вино-водочные изделия к блюдам</p>

06	Организация и обслуживание банкетов, приемов и праздничных вечеров. Кейтеринг.	12	Организация банкетов и приемов	<p>Подготовить технологическое и сервисное оборудование для банкетов</p> <p>Определить виды банкетов</p> <p>Характеризовать кейтеринг, как вид обслуживания</p>
07	Организация работы департаментов отеля	13	Организация работы департамента housekeeping	<p>Разработать организационную структуру департамента</p> <p>Определить стандарты работы департамента</p> <p>Характеризовать персонал департамента</p>
		14	Организация работы департамента Front Office	<p>Разработать организационную структуру департамента</p> <p>Определить стандарты работы департамента</p> <p>Характеризовать персонал департамента</p>
		15	Предоставление дополнительных услуг в отеле	<p>Организовать работу бизнес-центра в отеле</p> <p>Организовать работу службы «Guest relation»</p> <p>Организация транспортных услуг</p> <p>Организация отдыха и развлечений</p> <p>Организация спортивно-оздоровительного комплекса отеля</p>

4. Характеристика содержания заданий:

Тест по дисциплине «Организация обслуживания в ресторанах и гостиничных хозяйствах» содержит 40 тестовых заданий. Из них:

- 20 тестовых заданий с выбором одного правильного ответа;
- 10 тестовых заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов;
- 10 тестовых заданий с выбором одного правильного ответа на основе 2 ситуаций (контекстов).

Содержание заданий соответствует темам, указанным в типовой программе по данной дисциплине.

Тестовые задания в тесте расположены по нарастанию трудности: базовый, средний и высокий.

5. Уровень трудности 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 действий 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 выбором одного правильного ответа и с выбором одного или нескольких правильных ответов.

7. Время выполнения тестовых заданий: Продолжительность выполнения одного задания в среднем 1,5 – 2 минуты. Общее время выполнения теста – 80 минут. Среднее время выполнения одного тестового задания рассчитано с учетом чтения контекста.

8. Оценка выполнения отдельных тестовых заданий: Оценивание ответов тестовых заданий осуществляется согласно пункту 19 Правил проведения ЕНТ, утвержденным приказом МОН РК №204 от 2 мая 2017 года.

9. Рекомендуемая литература: «Списки учебников, учебно-методических комплексов, учебных пособий и другой дополнительной литературы, в том числе на электронных носителях, разрешенной для использования в учебных заведениях», утвержденные Министерством образования и науки Республики Казахстан.

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

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель

Учебно-методического
объединения по профилю «Сервис»

Жабыкбаев Н.Ж.

(подпись)

(Ф.И.О.)

« 10 »

2020 г.

Ж - Девид

Ж

Жабыкбаев