

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор РГКП «Национальный центр тестирования» МНВО РК

*Д.Ш.В.* Емелбаев Р.Т.

«\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Спецификация теста**  
**по дисциплине «Организация обслуживания в ресторане»**  
**для Оценки знаний педагогов**  
(Для использования с 2023 года)

- 1. Цель:** проведение Национального квалификационного тестирования в ходе аттестации педагогических работников, занимающих должности в организациях образования, реализующих общеобразовательные учебные программы технического и профессионального, послесреднего образования.
- 2. Задача:** определение соответствия уровня квалификации педагогических работников квалификационным требованиям.
- 3. Содержание теста:** Тест по дисциплине «Организация обслуживания в ресторане» для аттестации педагогических работников по специальности «10130200 - «Организация обслуживания в сфере питания»» для квалификации 3W10130201 – Официант; для квалификации 3W10130202 - Бармен-бариста; для квалификации 3W10130203 -Метрдотель; для квалификации 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
			Назначение посуды металлической
			Назначение посуды стеклянной
			Назначение посуды фарфоровой
		03	Назначение столового белья
03	Виды меню	04	Назначение и виды меню и преискурантов
04	Подготовка к обслуживанию гостей	05	Личная подготовка официанта
		06	Расстановка столов
		07	Подготовка посуды, приборов
		08	Накрытие столов скатертью

		09	Складывание салфеток
		10	Сервировка стола
05	Обслуживание гостей в ресторане	11	Бронирование столиков заранее
		12	Поддача меню, принятие заказа
		13	Резервирование столов Кулинарная характеристика блюд и напитков
		14	Выполнение заказа
		15	Способы подачи блюд и напитков
		16	Техника работы официанта. Расчет гостей
06	Виды банкетов	17	Банкет за столом с полным обслуживанием
		18	Банкет за столом с частичным обслуживанием
		19	Банкет - фуршет Банкет – коктейль Банкет - чай

#### **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 прейскурантов.

**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. Поддача 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:**

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 закрытой формы с одним правильным ответом.

#### **7. Время выполнения тестовых заданий:**

Время выполнения одного тестового задания – 2-2,5 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.

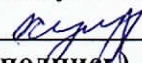
## 9. Рекомендуемая литература:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
2. «Организация гостиничного хозяйства» учебное пособие, Т.А. Джум, Н.И. Денисова, ИНФРА-М, 2012

**«СОГЛАСОВАНО»**

Департамент технического  
и профессионального  
образования

Министерства просвещения  
Республики Казахстан

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Копия; 