

«СӨГЛАСОВАНО»

Директор департамента технического и профессионального образования
Министерства просвещения
Республики Казахстан

Муханбетов А. Г.

« 06 » 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор РСП на ЛХВ
«Национальный центр
тестирования» МНВО РК

Абдрасилов Б. С.

« 08 » 2025 г.

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: Определить соответствие уровня знаний педагогов квалификационным требованиям.

3. Содержание: Тест по дисциплине «Организация обслуживания в гостиничном предприятии» для аттестации педагогов 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-оздоровительного комплекса
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. Форма тестовых заданий: 50 тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа.

Тест состоит из двух блоков:

Блок Б1 - 40 заданий с выбором одного правильного ответа (1/4);

Блок Б2 - 10 заданий (с выбором одного правильного ответа) на два контекста.

В тест включены материалы основных разделов.

6. 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.

7. Время выполнения тестовых заданий:

Продолжительность выполнения одного задания в среднем 1-1,6 минуты. Время выполнения теста в целом – 80 минут.

8. Оценка:

При аттестации учитывается суммарный балл тестирования.

Для заданий с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных вариантов 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», 2014 г.

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

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

Кушиф

—

Кушиф

Кушиф