

«СОГЛАСОВАНО»

Директор департамента технического и профессионального образования
Министерства просвещения
Республики Казахстан

Муханбетов А. Г.

« 06 » 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор РГП на ПХВ
«Национальный центр
тестирования» МНВО РК

Абдрасилов Б. С.

« 08 » 2025 г.

Спецификация теста
по дисциплине «Организация обслуживания в ресторане»
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 ресторане» для аттестации педагогов 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, посуды металлической, посуды стеклянной, посуды фарфоровой, 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	Резервирование столов
		12	Подача меню, принятие заказа
		13	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

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

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. Подача 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. 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. Джум Т. А., Денисова Н.И., «Организация гостиничного хозяйства» учебное пособие, Ифра-М, 2012 г.

Куликов